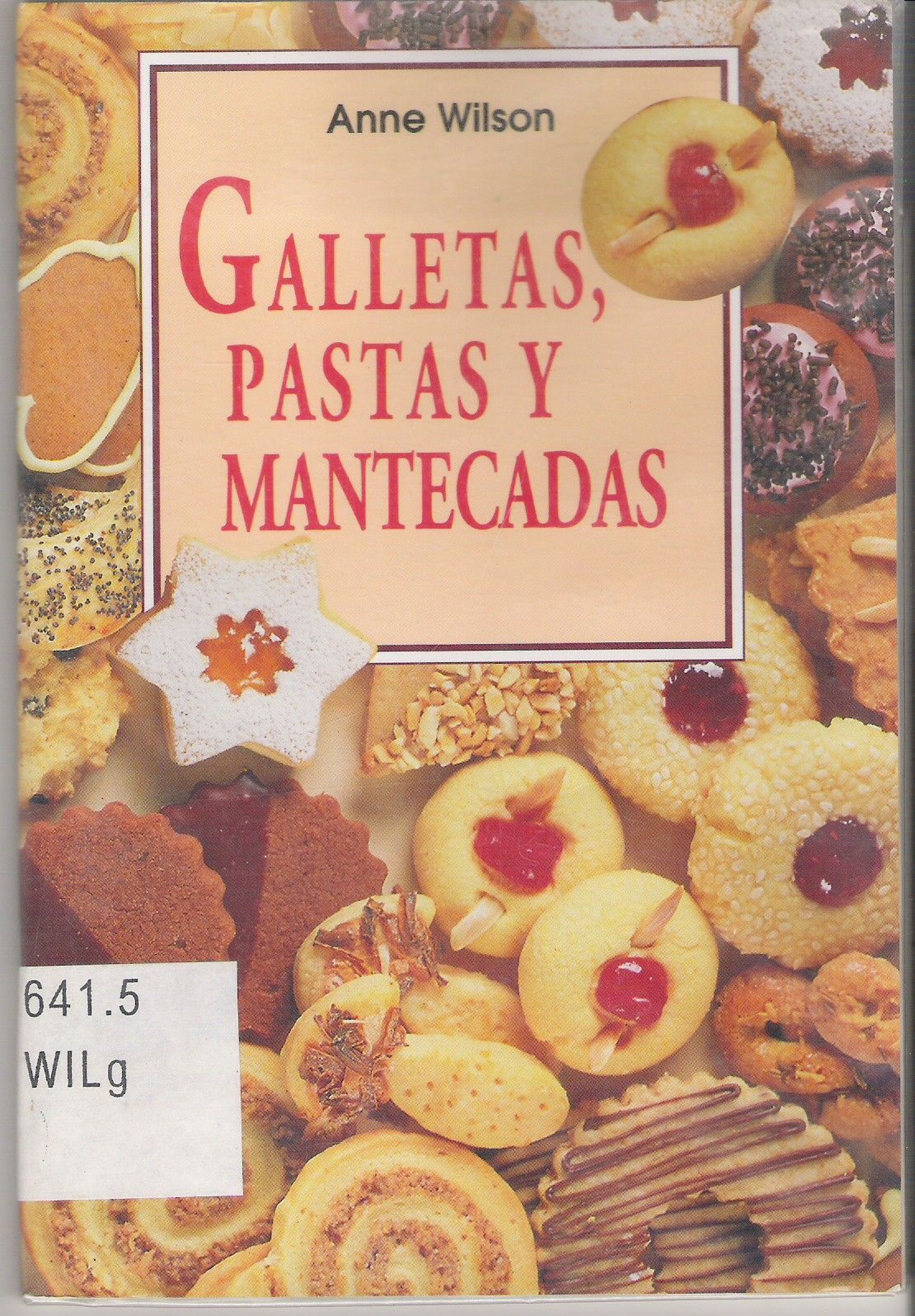
Anne Wilson

GALLETAS, PASTAS Y MANTECADAS

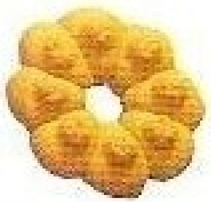


GALLETAS DULCES

A nadie le amarga el rico sabor a mantequilla ni la frágil textura de las galletas hechas en casa. Ideales como tentempié a lo largo del día, resultan asimismo siempre bien recibidas como aportación a picnics, fiestas y demás celebraciones.

El término francés *biscuit*, con el que se denomina las galletas, significa "dos veces cocido" y su origen se remonta probablemente al tiempo en que éstas se cocían dos veces, a fin de que se mantuvieran crujientes y frescas durante largo tiempo y, así, aquellos que emprendían largos viajes por mar pudieran disfrutar de todo su sabor.

Para elaborar las apetitosas recetas de este libro, resulta indispensable medir los ingredientes con precisión, puesto que todas ellas han sido comprobadas usando las medidas estándar de tazas y cucharadas. Es importante que utilice dichos utensilios para medir los ingredientes secos, y un medidor para los líquidos; todos ellos pueden adquirirse en cualquier establecimiento especializado. La conservación de las galletas y las pastitas tiene también su importancia: consulte en el apartado de las pastas las instrucciones pertinentes.



Masa básica para galletas

Tiempo de preparación: 25 minutos
Tiempo de cocción: 15 minutos
Para unas 40 unidades



125 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar
3 cucharadas de leche
1/4 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
1 1/2 tazas de harina de fuerza
1/2 taza de preparado para crema inglesa

1 Con la batidora eléctrica, bata la mantequilla junto con el azúcar en un cuenco, hasta obtener una masa ligera y esponjosa. Añada entonces la leche y la esencia de vainilla y bátalo.
2 Revuelva la harina tamizada y el preparado para crema inglesa con la mezcla anterior, hasta que resulte una masa homogénea.
3 Inserte parte de la masa en una manga para galletas con la boquilla que desee (vea Nota) y forme galletas, presionando contra una bandeja engrasada.
4 Hornéelas a 200°C durante 15 ó 20 minutos, hasta que se doren; déjelas enfriar 2 ó 3 minutos y póngalas sobre las rejillas para que se enfríen del todo. Guárdelas en un recipiente hermético.

Nota: Llene la manga para galletas según las indicaciones del fabricante. Como alternativa, forme también bolitas de masa del tamaño de una nuez, póngalas en una bandeja de horno engrasada, aplánelas con un tenedor enharinado y hornéelas como se indica.

Variantes:
Café: Disuelva 2 cucharaditas de café soluble en 3 cucharaditas de agua caliente; use sólo 3 cucharaditas de leche y mezcle ésta con el café.
Canela: Sustituya una cucharada de harina por cacao y añada una cucharadita de canela molida al verter la harina.
Coco: Añada 1/2 taza de coco rallado en el paso 2.
Limón: En el paso 1 agregue la corteza de medio limón rallada, una cucharadita de zumo de limón y unas gotitas de colorante alimentario amarillo.
Nuez: Forme bolitas con la masa del tamaño de una nuez, colóquelas sobre bandejas de horno ligeramente engrasadas, aplánelas con un tenedor enharinado y cúbralas con media nuez.



Un rico surtido de galletas con sabor a nuez, canela, café, limón, coco o al natural

Galletas melosas

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unas 35 unidades

1/2 taza de fécula de maíz
1 1/2 tazas de harina de fuerza
1/3 taza de azúcar glas tamizado
1 huevo
1/2 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
155 g de mantequilla fundida

1 Tamice la harina y la fécula a la vez y pase la mitad de las mismas a un cuenco, a fin de mezclarlas con el azúcar tamizado, el huevo y la vainilla. Añada la mantequilla y bátalo todo 2 ó 3 minutos; vierta el resto de harina y fécula, y amáselo todo hasta que esté firme.
2 Forme bolitas de masa y dispóngalas bien espaciadas sobre una bandeja de horno engrasada. Aplánelas un poco con un tenedor y hornéelas a 180°C durante 15 minutos o hasta que se doren. Déjelas enfriar 2 ó 3 minutos en la bandeja y luego sobre una rejilla; guárdelas en un recipiente hermético.

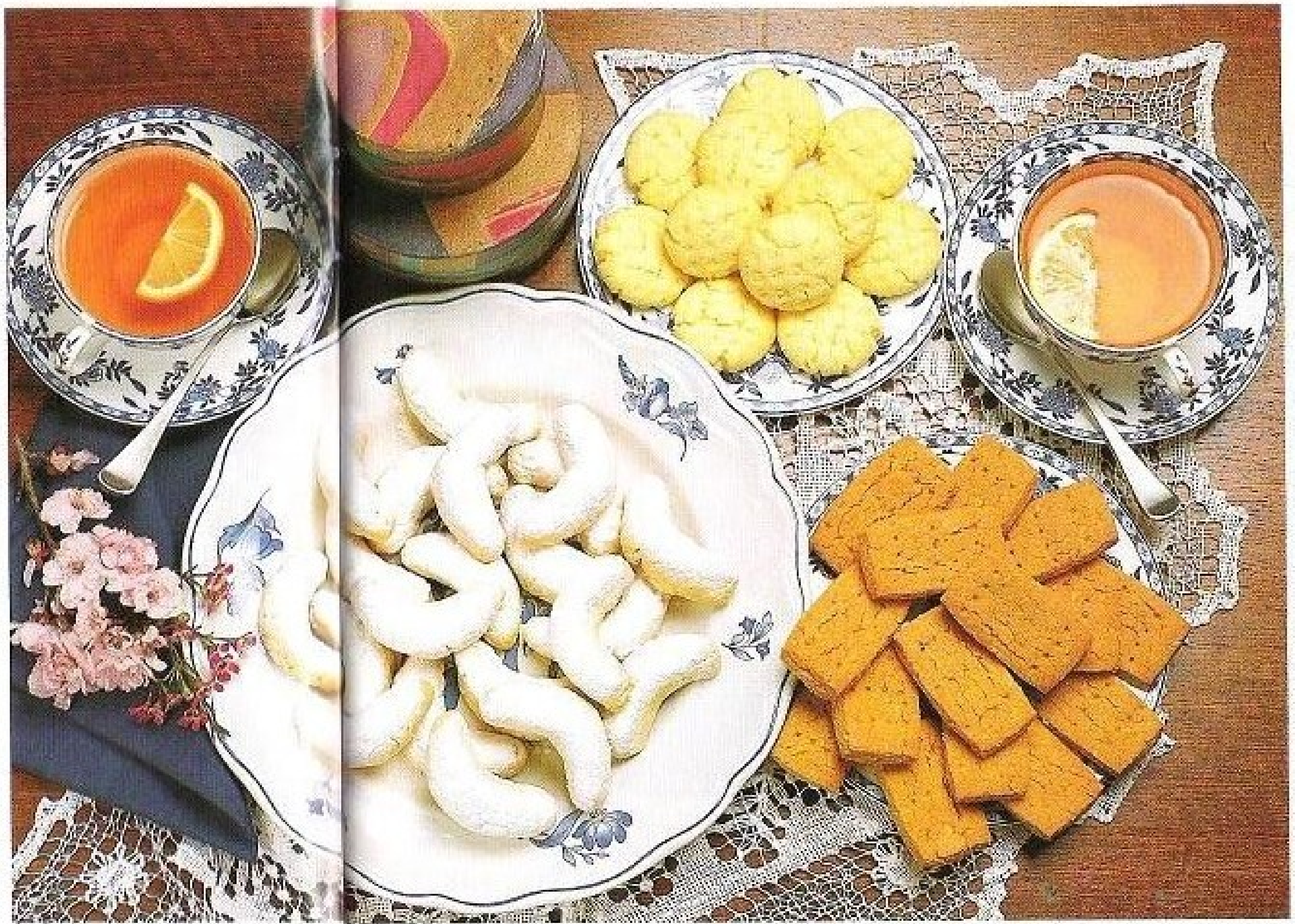


Galletas de jengibre

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unas 48 unidades

125 g de mantequilla
1/4 taza de melaza
2 tazas de harina
2 cucharaditas de jengibre molido
1 cucharadita de bicarbonato de sosa
1/3 taza de azúcar
1 huevo
jengibre escarchado, picado
125 g de chocolate fundido

1 Vierta la mantequilla y la melaza en un cazo y caliéntelas hasta que se fundan.
2 En un cuenco, tamice la harina, el jengibre y el bicarbonato y añada el azúcar, la mezcla de melaza y el huevo; bátalo todo en una mezcla homogénea.
3 Forme bolitas con cucharaditas colmadas de masa y dispóngalas sobre una bandeja de horno engrasada; aplánelas con un tenedor y presione un trocito de jengibre en el centro de cada galleta.
4 Hornéelas a 180°C de 12 a 15 minutos, hasta que se doren. Déjelas enfriar primero en la bandeja y luego sobre una rejilla. Nape las galletas con el chocolate fundido y déjelas reposar hasta que éste se haya solidificado.



En el sentido de las agujas del reloj desde arriba: Galletas melosas, Cortes de cacahuete y Mantecadas mexicanas

Cortes de cacahuete

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unas 36 unidades

1 taza de manteca de cacahuete crujiente
3/4 taza de azúcar
1 huevo
1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
1/4 taza de leche
1/4 taza de harina
1/4 taza de cacahuetes sin sal, picados

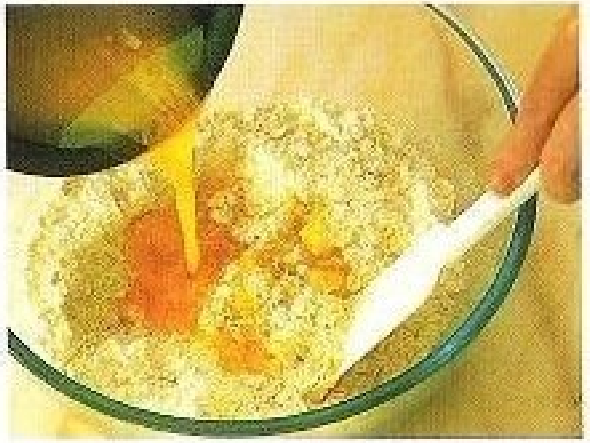
1 Mezcle la manteca de cacahuete, el azúcar, el huevo, la vainilla, la leche y la harina con la batidora en un bol y bátalo hasta obtener una masa firme; añádale los cacahuetes.
2 Extienda la masa en una bandeja de horno llana de 30 x 23 cm engrasada. Con un cuchillo afilado, marque tiras de 4 cm de largo en la masa. Hornéela a 160°C durante 15 minutos o hasta que se dore ligeramente. Retire las galletas con cuidado y déjelas enfriar sobre una rejilla. Consérvelas en una recipiente hermético.



Anzacs



Para los Anzacs: mezcle los copos de avena, la harina, el azúcar y el coco en un cuenco.



Vierta la mezcla de mantequilla fundida, el jarabe, el agua y el bicarbonato en la mezcla de harina.

Anzacs

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para unas 50 unidades

1 taza de copos de avena
1 taza de harina tamizada
1 taza de azúcar
$^1/_3$ taza de coco rallado
150 g de mantequilla
2 cucharadas de jarabe de caña de azúcar
2 cucharadas de agua hirviendo
$1^1/_2$ cucharaditas de bicarbonato de sosa

1 Mezcle los copos de avena, la harina tamizada, el azúcar y el coco en un cuenco. Derrita la mantequilla junto con el jarabe en un cazo.
2 Disuelva el bicarbonato en el agua hirviendo y agregue la mezcla de mantequilla; viértala sobre los ingredientes secos y mézclelo todo bien.
3 Disponga cucharadas de masa sobre una bandeja de horno engrasada, dejando espacio suficiente entre unas y otras.
4 Hornéelas a 150°C de 15 a 20 minutos, o hasta que estén doradas. Despéguelas aún calientes; déjelas enfriar sobre una rejilla y guárdelas en un recipiente hermético.

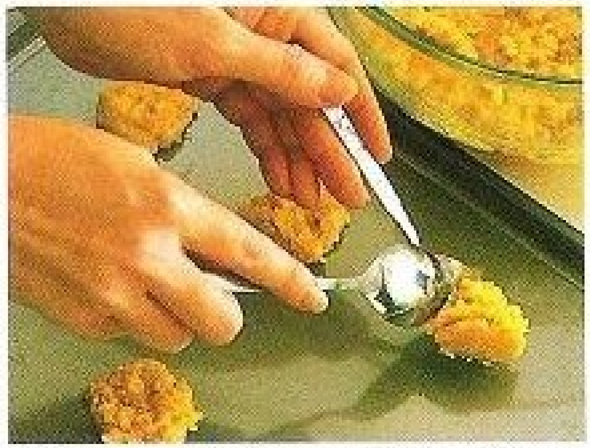


Mantecadas mexicanas

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
8 minutos
Para unas 20 unidades

125 g de mantequilla
$^1/_3$ taza de azúcar glas, tamizado
1 yema de huevo
1 cucharada de brandy
$^1/_2$ cucharadita de canela
2 tazas de harina tamizada
azúcar glas adicional

1 Con una batidora eléctrica, mezcle la mantequilla con el azúcar glas en un cuenco, hasta obtener una masa ligera y esponjosa. Agréguele la yema de huevo, el brandy y la canela; mézclelo bien. Añádale la harina tamizada y remueva hasta que la masa esté bien homogénea.
2 Extienda la masa en medias lunas de 5 cm de largo x 2 cm de grosor; dispóngalas espaciadas sobre una bandeja engrasada.
3 Hornéelas a 150°C unos 8 minutos, hasta que estén firmes y algo doradas (sin que lleguen a tostarse). Déjelas enfriar un poco sobre una rejilla.
4 Rebócelas, aún calientes, con el azúcar glas adicional y déjelas enfriar del todo. Guárdelas en un recipiente hermético. Espolvoréelas con más azúcar al servirlas.



Coloque cucharadas de masa en la fuente de horno engrasada, bien espaciadas unas de otras.



Pase las galletas a una rejilla, a fin de que se enfríen por completo.

Roscos de chocolate

Tiempo de preparación:
40 minutos
Tiempo de cocción:
12 minutos
Para unas 30 unidades

1¼ tazas de harina integral
⅔ taza de harina de fuerza
1 cucharadita de levadura en polvo
1 cucharada de azúcar
120 g de mantequilla
un poco de leche
125 g de chocolate negro fundido

1 A mano o con el robot de cocina, bata la harina tamizada, la levadura, el azúcar y la mantequilla, hasta obtener una masa de textura parecida a las migas de pan.
2 Agregue poco a poco suficiente leche para que la mezcla quede firme y moldeable; forme una bola.
3 Sobre una superficie ligeramente enharinada, trabaje la masa brevemente y aplánela con el rodillo hasta que mida 3 mm de espesor. Córtela en discos con un cortapastas acanalado y recorte el centro de cada disco con un cortapastas más pequeño. Disponga los roscos espaciados sobre una fuente de horno engrasada y enharinada; pínchelos con un tenedor.
4 Hornee los roscos a 190°C de 10 a 12 minutos o hasta que estén dorados; déjelos enfriar en la fuente 2 ó 3 minutos y páselos a una rejilla para que terminen de enfriarse.
5 Decore los roscos con el chocolate fundido; déjelos secar y guárdelos en un recipiente hermético.

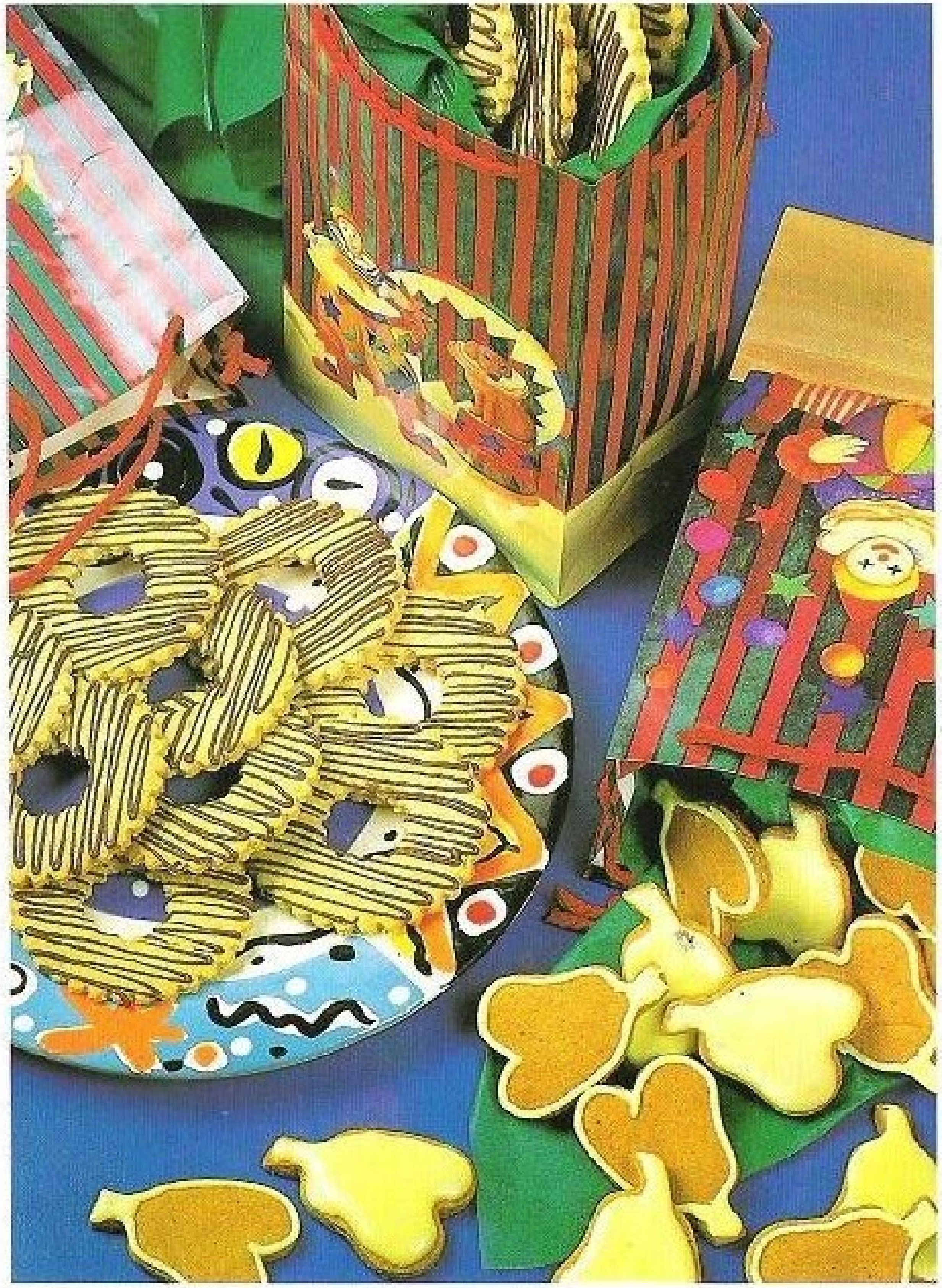
Galletas recortadas

Tiempo de preparación:
35 minutos + 3 horas en el frigorífico
Tiempo de cocción:
7 minutos
Para unas 60 unidades

125 g de mantequilla
½ taza de azúcar extrafino
1 huevo
½ taza de melaza
1½ cucharaditas de vinagre
3 tazas de harina
2 cucharaditas de bicarbonato de sosa
1½ cucharaditas de jengibre molido
½ cucharadita de canela molida
½ cucharadita de clavos de especia molidos
Glaseado de limón
1 clara de huevo
½ cucharadita de zumo de limón
1¼ tazas de azúcar glas tamizado
colorante amarillo

1 Bata la mantequilla, el azúcar y el huevo en un cuenco con una batidora eléctrica, hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Añada la melaza y el vinagre y mézclelo bien.
2 Tamice la harina y los ingredientes restantes; añádalo a la mezcla de huevo gradualmente y mezcle.
3 Moldee la masa en dos bolas iguales, envuélvalas y refrigérelas 3 horas.
4 Sobre una superficie enharinada, aplane ambas mitades de la masa con el rodillo, hasta dejarlas de 3 mm de grosor; córtelas con un cuchillo afilado o moldecitos, según la forma que desee dar a las galletas.
5 Dispóngalas en una bandeja de horno, a 5 cm unas de otras. Hornéelas de 5 a 7 minutos a 190°C y déjelas enfriar sobre una rejilla.
6 Para el glaseado, bata la clara de huevo hasta que espume; añada el zumo y el azúcar glas y bátalo hasta que esté espeso y cremoso. Tiña la mezcla con el colorante y aplíquela sobre las galletas mediante una manga pastelera de papel.

CONSEJO
Al moldear la masa, es aconsejable hacerlo con las manos frías y algo enharinadas. No la trabaje demasiado, pues podría endurecerse y quebrarse al cocerla. En caso de resultar muy pegajosa, póngala entre dos láminas de papel parafinado o film transparente y extiéndala con el rodillo.



***A la izquierda:* Roscos de chocolate**
***A la derecha:* Galletas recortadas**

Galletas al ron

Tiempo de preparación:
45 minutos
Tiempo de cocción:
7 minutos
Para unas 20 unidades

250 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar glas
1/2 cucharadita de sucedáneo de esencia de ron
2 tazas de harina tamizada
1/4 cucharadita de levadura en polvo

Relleno
1 taza de nata espesa
1 cucharada de azúcar glas
2 cucharaditas de ron

1 Bata la mantequilla, el azúcar y el ron hasta obtener una crema ligera y esponjosa. Tamice la harina y la levadura y viértalas gradualmente en la crema; mézclelo bien.
2 Introduzca la masa en una manga pastelera con embocadura de estrella y haga tiras de 4 cm de largo sobre una bandeja engrasada. Si la masa no sale con facilidad, añádale dos cucharaditas de mantequilla ablandada. Hornee las galletas de 5 a 7 minutos a 180°C hasta que los bordes empiecen a dorarse. Déjelas enfriar 5 minutos en la misma bandeja antes de pasarlas a una rejilla para que terminen de enfriarse.
3 Para el relleno, bata la nata, el azúcar glas y el ron hasta obtener una crema espesa. Monte las galletas a modo de sandwich, con el relleno en medio y repita la operación con el resto de las galletas.



Galletas de avena con frutas

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unas 50 unidades

125 g de mantequilla
3/4 taza de azúcar extrafino
1 huevo
1 taza de zanahoria rallada
1/4 taza de pacanas picadas
1/2 taza de pasas de Corinto
1 taza de harina de fuerza
1/4 taza de harina
1 cucharadita de canela molida
1/4 cucharadita de clavos de especia molidos
3/4 taza de copos de avena
1/4-1/2 taza de suero de leche

1 Ponga el horno a calentar a 190°C y engrase dos bandejas de horno.
2 Bata la mantequilla, añádale el azúcar y el huevo y bátalo todo bien. Incorpore la zanahoria, las pacanas, las pasas y tres cuartos de los ingredientes secos tamizados. Agregue la avena, el resto de los ingredientes secos y suficiente suero de leche para obtener una masa firme.
3 Disponga cucharaditas colmadas de masa en las bandejas, algo distanciadas; aplánelas con un tenedor y hornéelas a 180°C de 12 a 15 minutos o hasta que estén bien doradas.
4 Deje enfriar las galletas 10 minutos antes de pasarlas a una rejilla; deje que se enfríen por completo.

Puede cubrir estas galletas con un glaseado de limón, si lo desea. Guárdelas en un recipiente hermético hasta un máximo de 5 días.



Para las galletas al ron, añada la harina y la levadura a la mezcla cremosa.



Mediante una manga pastelera con embocadura estrellada, forme tiras de 4 cm de largo.



Monte las galletas a modo de sandwich, con el relleno en medio.



Arriba: Galletas de avena con frutas
Abajo: Galletas al ron

CONSEJO
Las galletas secas o humedecidas pueden aprovecharse calentándolas unos 5 minutos en el horno.



Galletas de avena crujientes

Galletas de avena crujientes

Tiempo de preparación: 35 minutos
Tiempo de cocción: 20 minutos
Para unas 24 unidades

1 taza de harina integral
1 cucharadita de levadura en polvo
1 cucharadita de especias mixtas
1 huevo
1/2 taza de leche desnatada
1 cucharadita de edulcorante líquido artificial
80 g de mantequilla
1/2 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
3 galletas de cereales desmenuzadas
1 taza de copos de avena

1 Tamice la harina, la levadura y las especias; añada las vainas del tamiz y resérvelo.
2 Bata el huevo, la leche, el edulcorante y la esencia de vainilla.
3 En otro bol, bata la mantequilla junto con una cucharada de la mezcla de harina hasta dejarla cremosa; incorpore el resto de los ingredientes secos, alternándolos con la mezcla de huevo, y remuévalo todo hasta obtener una masa homogénea.
4 Añada las galletas de cereales y los copos de avena, mezclándolo hasta que la masa sea consistente. Amásela bien y extiéndalas con el rodillo sobre una superficie enharinada hasta dejarla de 5 mm de grosor.
5 Mediante un cortapastas corte la masa en 24 discos y dispóngalos en una bandeja de horno engrasada, dejándolos bien espaciados. Hornéelos a 190°C de 15 a 20 minutos o hasta que estén dorados y crujientes. Déjelos enfriar en la bandeja y guárdelos en un recipiente hermético.



Obleas de chocolate

Nota: Decore las galletas con trocitos de orejones u otro tipo de frutas secas, antes de cocerlas.

Obleas de chocolate

Tiempo de preparación: 40 minutos
Tiempo de cocción: 12 minutos
Para unas 12 unidades

1/4 taza de azúcar moreno
1/4 taza de azúcar
3 claras de huevo
2 cucharadas de harina
1 cucharada de cacao
2 cucharadas de nata espesa
60 g de mantequilla
1/2 taza de almendras fileteadas

1 Con la batidora eléctrica, bata los dos tipos de azúcar y las claras de huevo hasta que esté espumoso. Sin dejar de batir, vierta la harina tamizada y el cacao, la nata y la mantequilla fundida; déjelo reposar 10 minutos.
2 Disponga unas dos cucharaditas de masa en cada extremo de una bandeja de horno forrada con papel parafinado, dejando cierto espacio entre ellas. Extiéndalas hasta que formen discos de unos 12 cm y esparza las almendras fileteadas por encima.
3 Hornéelos a 160°C de 10 a 12 minutos o hasta que los bordes empiecen a dorarse; déjelos enfriar 2 ó 3 minutos en la bandeja y páselos a una rejilla. Guárdelos en un recipiente hermético.

CONSEJO
Las galletas constituyen un regalo fantástico, si se presentan envueltas en un paño nuevo o un bonito galletero.

Galletas tostadas de mantequilla

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unas 20 unidades

125 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar
1 cucharadita sucedáneo de esencia de vainilla
1 huevo
1 1/4 tazas de harina de fuerza
almendras blanqueadas

1 Derrita la mantequilla en un cazo a fuego lento, hasta que se dore levemente; retírela del fuego y déjela enfriar un poco.
2 Añada el azúcar, bátalo y vierta la esencia de vainilla y el huevo; mézclelo todo hasta obtener una masa homogénea. Agréguele la harina tamizada y amásela.
3 Moldee la masa en bolitas y dispóngalas en bandejas de horno engrasadas, dejando cierto espacio entre las mismas. Presione una almendra en el centro de cada bolita.
4 Hornéelas a 180°C unos 15 minutos o hasta que se doren. Déjelas enfriar 2 ó 3 minutos en la bandeja y páselas a una rejilla. Guárdelas en un recipiente hermético.

Montecarlos

Tiempo de preparación:
35 minutos + tiempo de refrigeración
Tiempo de cocción:
12 minutos
Para unas 15 unidades

125 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar
1 huevo
1 cucharadita sucedáneo de esencia de vainilla
2 tazas de harina de fuerza
3/4 taza de harina tamizada
mermelada de frambuesa

Relleno
60 g de mantequilla
3/4 taza de azúcar glas tamizado
2 cucharaditas de leche

1 Bata la mantequilla y el azúcar en un bol con la batidora eléctrica hasta obtener una crema. Añada el huevo y bátalo bien; agregue la esencia sin dejar de batir. Incorpore las harinas tamizadas y mézclelo todo bien.
2 Moldee cucharaditas de la masa resultante en bolitas y dispóngalas en bandejas de horno engrasadas, dejando cierto espacio entre ellas. Aplánelas un poco con un tenedor y hornéelas a 180°C de 10 a 12 minutos o hasta que se doren. Déjelas enfriar en la bandeja unos 2 ó 3 minutos y páselas a una rejilla para que terminen de enfriarse. Una vez frías, monte las galletas a modo de sandwich con un poco de relleno en medio.
3 Para el relleno: Bata la mantequilla con el azúcar glas hasta obtener una crema. Añada la vainilla y la leche, y bátalo de nuevo. Extienda el relleno sobre la mitad de las galletas y cúbralo con las restantes. Guárdelas bien herméticas.

CONSEJO
Mezcle bien, pero ligeramente; use una espátula de madera o una batidora eléctrica para batir la crema de mantequilla y el azúcar, así como para añadir los huevos o la esencia. Mezcle los ingredientes secos con la espátula, pues la batidora podría endurecer la masa.

CONSEJO
Deje enfriar las galletas por completo antes de guardarlas en recipientes herméticos.

Florentinos afrutados

Tiempo de preparación:
35 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para unas 15 unidades



En el sentido de las agujas del reloj desde superior izquierda: Galletas de naranja, Anzacs, Montecarlos, Florentinos afrutados y Galletas tostadas de mantequilla

80 g de mantequilla
1/3 taza de azúcar extrafino
1/3 taza de leche
1/2 taza de harina tamizada
1/3 taza de pasas sultanas
1/4 taza de cerezas confitadas troceadas
1/4 taza de piel de cítricos confitados
50 g de almendras en láminas
150 g de chocolate negro troceado

1 Mezcle la mantequilla, el azúcar y la leche en un cazo y caliéntelo lentamente hasta que la mantequilla se derrita; llévelo a ebullición. Retire el cazo del fuego y déjelo enfriar 3 minutos. Añada la harina tamizada y remueva hasta obtener una masa homogénea; incorpore las sultanas, la piel, las cerezas y las almendras.
2 Reparta cucharadas de masa sobre una bandeja de horno engrasada, dejándolas espaciadas. Hornéelas a 180°C de 15 a 20 minutos o hasta que se doren; déjelas enfriar 2 ó 3 minutos en la bandeja y páselas luego a una rejilla.
3 Funda el chocolate en un bol sobre agua caliente y unte con él la cara plana de las galletas; márqueles líneas con un tenedor y déjelas enfriar. Guárdelas en un recipiente hermético.

CONSEJO
Para elaborar la crema de mantequilla y azúcar, es preciso batir los ingredientes de modo que queden ligeros y esponjosos; si se baten demasiado, la crema quedará poco consistente y las galletas se desharán al hornearlas.

Galletas de naranja

Tiempo de preparación:
35 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unas 12 unidades

125 g de mantequilla
1/4 taza de azúcar glas
1/2 taza de fécula de maíz tamizada
1/2 taza de harina tamizada

Relleno
20 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar glas
corteza de 1 naranja rallada
2 cucharaditas de zumo de naranja

1 En un bol bata la mantequilla con el azúcar glas hasta obtener una crema. Incorpore la harina y la fécula tamizadas y mézclelo todo bien.
2 Disponga cucharaditas de masa en una bandeja de horno engrasada, aplánelas con un tenedor y hornéelas a 180°C de 10 a 15 minutos o hasta que se doren. Déjelas enfriar 2 ó 3 minutos en la bandeja y páselas a una rejilla para que terminen de enfriarse. Una vez frías, junte dos mitades con un poco de relleno en medio.
3 Para el relleno, bata la mantequilla, el azúcar glas y la corteza de naranja con la batidora en un bol; agregue el zumo. Unte la mitad de las galletas con el relleno y cúbralo con las restantes. Guárdelas en un recipiente hermético.

> **CONSEJO**
> En ambientes muy húmedos, es aconsejable guardar las galletas en el frigorífico; la textura y el sabor se conservarán mejor.

Galletas de cacahuete

Tiempo de preparación:
35 minutos
Tiempo de cocción:
12 minutos
Para unas 30 unidades

125 g de mantequilla
1/2 taza de manteca de cacahuete crujiente
1/3 taza de azúcar moreno
2 cucharadas de miel
1 huevo
1/2 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
1 1/2 tazas de harina de fuerza
1 taza de cacahuetes sin sal

1 Bata la mantequilla y la manteca de cacahuete con la batidora eléctrica hasta obtener una crema; añada el azúcar, la miel, el huevo y la vainilla y mézclelo todo bien.
2 Vierta la harina tamizada y los cacahuetes y remuévalo. Disponga cucharadas de la masa resultante en bandejas engrasadas, a intervalos de 4 cm.
3 Hornee las galletas a 180°C entre 10 y 12 minutos o hasta que se doren. Déjelas enfriar en la bandeja 2 ó 3 minutos y páselas a una rejilla. Guárdelas en un recipiente hermético.

Galletas de Pascua

En Córcega es tradicional servir estas galletas, que allí llaman *Fugazzi*, el Viernes Santo. Las originales se elaboran con pastís, un tipo de licor anisado, pero el Pernod o el Ouzo dan unos resultados igualmente aromáticos.

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para unas 36 unidades

2 tazas de harina tamizada
1/2 taza de azúcar
80 ml de aceite vegetal
3 cucharadas de vino blanco
2 cucharadas de leche o Pernod
astillas de almendra

1 Mezcle la harina tamizada y el azúcar en un cuenco y forme un hueco en el centro.
2 Mezcle el aceite, el vino y el Pernod y viértalos en el centro del cuenco; amase la mezcla hasta dejarla sin grumos. Forme con ella una bola.
3 Parta la masa en dos y aplique el rodillo a ambas mitades sobre una superficie ligeramente enharinada, hasta dejarlas de un grosor de 5 mm. Córtelas en discos con un cortapastas, ondule los bordes con un tenedor y use el mismo para pincharlas.
4 Disponga las galletas en bandejas de horno engrasadas, reparta las astillas de almendra por encima y hornéelas a 180°C de 15 a 20 minutos o hasta que se doren. Déjelas enfriar sobre una rejilla. Guárdelas en un recipiente hermético.



Galletas de cacahuete (arriba) y Galletas de Pascua

Galletas con nueces y dátiles

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
12 minutos
Para unas 50 unidades

180 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar extrafino
1 huevo
1 1/2 tazas de harina de fuerza tamizada
1 cucharadita de canela molida
1/2 taza de dátiles picados
1/2 taza de nueces picadas
nueces partidas por la mitad

1 Bata la mantequilla y el azúcar en un bol con la batidora hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Añada el huevo y bátalo todo hasta dejarlo homogéneo.
2 Vierta la harina tamizada y la canela, seguidas de los dátiles y las nueces, y remuévalo bien.
3 Moldee la masa resultante en bolitas y dispóngalas en bandejas de horno engrasadas, dejando cierto espacio entre ellas y aplánelas con un tenedor. Ponga la mitad de una nuez encima de cada galleta.
4 Hornéelas a 190°C de 10 a 12 minutos o hasta que se doren. Déjelas enfriar en las bandejas unos 2 ó 3 minutos y páselas a una rejilla. Guárdelas en un recipiente hermético.

Mostachones de almendra y coco

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
12 minutos
Para unas 35 unidades

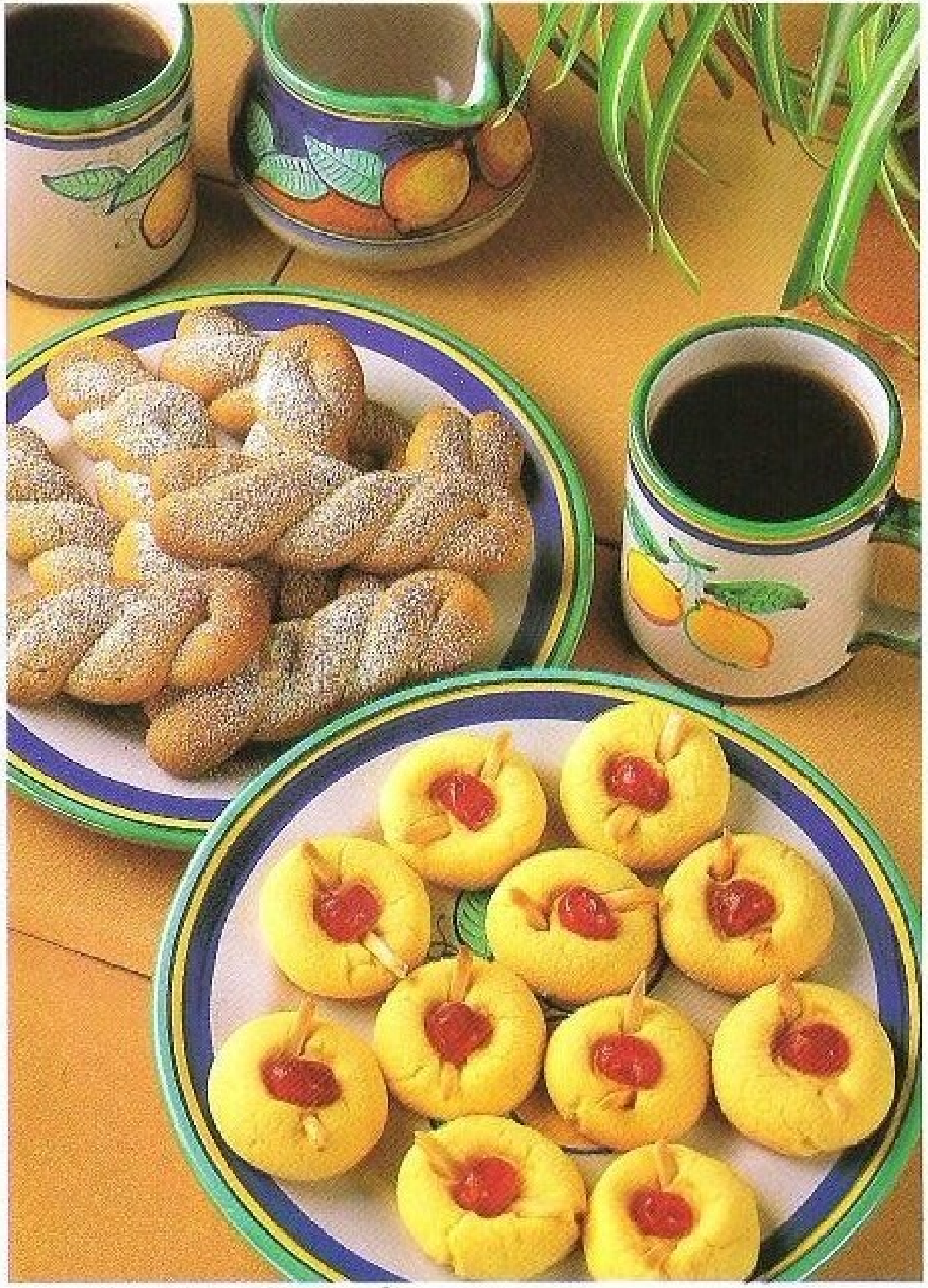
2 claras de huevo
1/2 taza de azúcar glas
1/2 taza de coco picado
1/2 taza de coco rallado
1/2 taza de almendras molidas
1/4 taza de almendras en láminas
1/4 taza de trocitos de chocolate

1 Monte las claras a punto de nieve, añada el azúcar glas de forma gradual y bátalo enérgicamente después de cada adición.
2 Agregue el coco, las almendras y los trocitos de chocolate; remuévalo todo. Disponga cucharadas de masa en bandejas de horno engrasadas.
3 Hornee los mostachones a 180°C unos 10 ó 12 minutos o hasta que estén ligeramente dorados. Déjelos enfriar 1 ó 2 minutos en las bandejas y páselos a una rejilla para que terminen de enfriarse.





Galletas con nueces y dátiles y Mostachones de almendra y coco



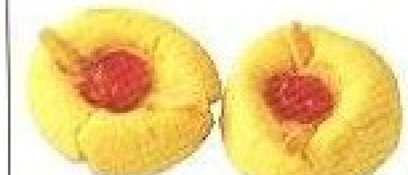
Trenzas de especias y Bolitas de vainilla con guindas

Trenzas de especias

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 15 minutos
Para unas 24 unidades

125 g de mantequilla
$^{1}/_{2}$ taza de azúcar moreno
1 huevo
1 cucharada de jarabe de caña de azúcar
1 $^{1}/_{2}$ cucharaditas de especias mixtas
1 cucharadita de jengibre molido
2 $^{1}/_{4}$ tazas de harina de fuerza
azúcar glas

1 Bata la mantequilla junto con el azúcar hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa; añada el huevo y el jarabe y bátalo todo bien.
2 Agregue la harina y las especias tamizadas y moldee la masa resultante en porciones oblongas. Déles forma de cordel de 8 cm de largo, pliéguelas por la mitad y tréncelas. Refrigérelas 20 minutos.
3 Hornee las trenzas a 180°C de 12 a 15 minutos o hasta que se doren; déjelas enfriar 2 minutos en la bandeja y páselas a una rejilla para que se enfríen del todo. Espolvoréelas con azúcar glas.



Bolitas de vainilla con guindas

Tiempo de preparación: 20 minutos
Tiempo de cocción: 15 minutos
Para unas 30 unidades

125 g de mantequilla
$^{3}/_{4}$ taza de azúcar glas
2 cucharaditas de sucedáneo de esencia de vainilla
$^{3}/_{4}$ taza de harina
$^{1}/_{3}$ taza de preparado para natillas
unas 15 guindas, partidas
$^{1}/_{3}$ taza de almendras fileteadas

1 Bata la mantequilla junto con el azúcar glas y la vainilla hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Incorpore la harina tamizada y el preparado para natillas. Moldee cucharadas rasas de masa en bolitas.
2 Dispóngalas en bandejas de horno engrasadas, de modo que queden espaciadas. Aplánelas un poco con los dedos y presione media guinda y dos astillas de almendra en el centro.
3 Hornéelas a 150°C de 12 a 15 minutos o hasta que se doren. Déjelas enfriar 2 ó 3 minutos en las bandejas y páselas luego a una rejilla. Guárdelas en un recipiente hermético.



Para las trenzas de especias, moldee la masa en porciones de forma oblonga.



Moldee las porciones en forma de cordel de unos 8 cm, pliéguelas y tréncelas.

GALLETAS SALADAS

Las galletas saladas son un complemento indispensable de cualquier buena despensa. Deliciosas tanto al natural como untadas con mantequilla o paté, o servidas con queso, cebolletas o pepinillos en vinagre, este tipo de galletas gustan a toda la familia y suponen un socorrido aperitivo.

La masa suele elaborarse con harina y mantequilla y se condimenta con sal de apio, Cayena, semillas (de sésamo, de amapola o de alcaravea), así como con quesos de gran aroma, tales como el parmesano o el cheddar. También se pueden utilizar distintas variedades de harina, desde la blanca o la integral hasta la de centeno, la de maíz o la de avena.

Las técnicas de horneado y conservación de estas galletas son similares a las aplicadas a las galletas dulces.

Mediaslunas con semillas de amapola

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para unas 60 unidades

2 tazas de harina
1 cucharadita de levadura
125 g de mantequilla
1/2 taza de queso parmesano rallado
2 cucharadas de sopa de cebolla francesa preparada
1 huevo batido
1/4 taza de agua o leche
1 huevo batido adicional
semillas de amapola

1 Tamice la harina y la levadura en un bol; añada la mantequilla y trabájelo con los dedos. Agregue el queso, el preparado para sopa, el huevo y el agua; forme una masa.
2 En una superficie enharinada aplane la masa con un rodillo hasta dejarla de 5 mm de grosor. Córtela en forma de media luna o como prefiera y dispóngalas bien espaciadas en una bandeja de horno engrasada. Píntelas con el huevo adicional y esparza las semillas por encima.
3 Hornéelas a 200°C unos 10 minutos, o hasta que estén doradas, y déjelas enfriar en la bandeja unos 2 ó 3 minutos. Páselas a una rejilla para que se enfríen del todo. Guárdelas en un recipiente hermético.

CONSEJO
De no especificarse lo contrario, para las recetas de este libro se emplean huevos de unos 55 g.

Galletas de sésamo

Tiempo de preparación:
30 minutos + 1 hora en el frigorífico
Tiempo de cocción:
10–12 minutos
Para unas 40 unidades

2 tazas de harina
2 cucharaditas de levadura en polvo
1/4 cucharadita de Cayena
1/2 cucharadita de sal
125 g de mantequilla
1 taza de queso parmesano rallado
2 yemas de huevo
1–2 cucharadas de zumo de limón
1 clara de huevo ligeramente batida
semillas de sésamo

1 Tamice la harina, la levadura, la pimienta de Cayena y la sal en un bol; añada la mantequilla, trabajándola con los dedos, y luego el queso; mézclelo todo bien.
2 Bata las yemas junto con una cucharada de zumo de limón y agréguelo todo a los ingredientes secos, añadiendo más zumo si procede, para obtener una masa consistente.
3 Forme una bola con la masa, envuélvala con film transparente y refrigérela una hora; vuélquela sobre una superficie enharinada y amásela un poco.
4 Extiéndala bien fina con el rodillo y córtela con un



Mediaslunas con semillas de amapola y Galletas de sésamo

cortapastas acanalado. Disponga las galletas bien espaciadas en bandejas de horno engrasadas, píntelas con clara de huevo y esparza el sésamo por encima.
5 Hornéelas a 190°C de 10 a 12 minutos o hasta que se doren. Déjelas enfriar 2 ó 3 minutos en las bandejas y páselas a una rejilla para que se enfríen del todo. Guárdelas en un recipiente hermético.

> **CONSEJO**
> Muchas galletas pueden congelarse tanto crudas como cocidas.

Palitos a las hierbas

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unas 25 unidades

40 g de mantequilla ablandada
1 cucharada de cada: perejil, cebollino y romero picados
1 diente de ajo majado
pimienta al gusto
2 láminas de pasta de hojaldre descongelada
20 g de mantequilla adicional, fundida
2 cucharadas de semillas de amapola

1 Mezcle la mantequilla, las hierbas, el ajo y la pimienta en un bol y remuévalo todo bien.
2 Cubra por completo una lámina de hojaldre con la mezcla y extienda la otra lámina por encima; selle los bordes y pinte la superficie con mantequilla fundida. Esparza las semillas por encima.
3 Corte la pasta en tiras de 2 cm de ancho y tuérzalas cogiéndolas por los extremos para darles forma de bucle. Disponga los palitos en una bandeja de horno.
4 Hornéelos a 230°C de 10 a 15 minutos o hasta que se doren. Guárdelos en un recipiente hermético. Sírvalos fríos o calientes.

Bocaditos salados

Tiempo de preparación:
15 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unas 40 unidades

1 taza de cheddar rallado grueso
125 g de mantequilla, en dados
1 taza de harina de arroz
1 taza de harina tamizada
1/3 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de salsa Tabasco

1 Vierta el queso en un bol junto con la mantequilla, las harinas, la sal y la salsa Tabasco; forme una masa.
2 Moldee ésta en bolitas y dispóngalas bien separadas en bandejas de horno engrasadas. Hornéelas a 180°C de 10 a 15 minutos o hasta que se doren.
3 Déjelas enfriar 2 ó 3 minutos en las bandejas y páselas a una rejilla. Guárdelas en un recipiente hermético.

Cintas picantes

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
20 minutos
Para unas 60 unidades

1/2 taza de harina tamizada
1/2 taza de harina de fuerza tamizada
1/2 cucharadita de sal
1/4 cucharadita de pimentón
1/4 cucharadita de pimienta de Cayena
1 1/2 tazas de cheddar rallado
1 huevo
1/4 taza de cerveza
cerveza adicional, para glasear
sal gruesa, para sazonar

1 Mezcle las harinas tamizadas en un cuenco con la sal, el pimentón, la Cayena y el queso. En un bol, bata el huevo y agréguele la cerveza; añada esta mezcla a los ingredientes secos y forme con ello una masa de consistencia firme.
2 Amásela ligeramente sobre una superficie enharinada; extiéndala bien con el rodillo y córtela en tiras de 1 x 5 cm de ancho. Dispóngalas en una



Arriba: Bocaditos salados
A la izquierda: Palitos a las hierbas
A la derecha: Cintas picantes

bandeja de horno y píntelas con la cerveza adicional. Esparza la sal por encima.
3 Hornéelas a 180°C de 15 a 20 minutos o hasta que se doren. Déjelas enfriar 2 ó 3 minutos en la bandeja y páselas a una rejilla para que se enfríen del todo. Guárdelas en un recipiente hermético.



***Arriba:* Graham Crackers**
***Abajo:* Trenzas de alcaravea**

Graham Crackers

Esta receta es una de las favoritas de los norteamericanos. Las *crackers* pueden untarse con cremas dulces o saladas o, simplemente, disfrutarlas al natural.

Tiempo de preparación:
25 minutos + 1/2 hora en el frigorífico
Tiempo de cocción:
7 minutos
Para unas 60 unidades

2 1/3 tazas de harina integral
1/2 taza de fécula de maíz
1/2 cucharadita de sal
1/4 taza de azúcar extrafino
150 g de mantequilla
3/4 taza de nata líquida

1 Tamice la harina, la fécula de maíz, la sal y el azúcar en un bol.
2 Añada la mantequilla y trabaje la mezcla con los dedos hasta que parezca migas de pan. Agregue la nata para hacerla maleable.
3 Forme una bola, envuélvala en film transparente y refrigérela 1/2 hora. Aplánela con el rodillo sobre una superficie enharinada.
4 Con una ruedecita cortapastas o un cuchillo afilado, corte la masa en cuadrados o rectángulos y dispóngalos en bandejas de horno engrasadas.
5 Hornee las crackers a 200°C de 6 a 7 minutos o hasta que estén firmes y doradas; déjelas 2 ó 3 minutos en las bandejas y páselas a una rejilla para que se enfríen del todo. Guárdelas en un recipiente hermético.



Trenzas de alcaravea

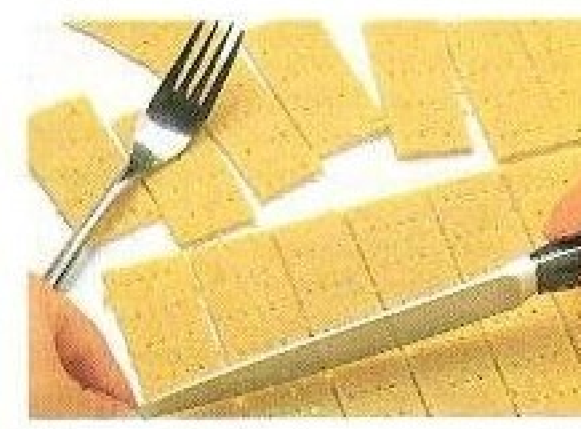
Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unas 50 unidades

2 huevos
2/3 taza de azúcar
2 1/2 cucharaditas de levadura en polvo
1/2 taza de aceite vegetal
3 tazas de harina integral
1 clara de huevo adicional
semillas de alcaravea

1 Bata dos huevos hasta que espumen y, gradualmente, viértales primero el azúcar y luego la levadura; bátalo 3 minutos. Agregue el aceite y bata otro minuto. Añada la harina poco a poco y remuévalo bien.
2 Moldee cucharadas de masa en forma de cordel de unos 10 cm de largo; pliéguelas por la mitad y trénzelas. Dispóngalas en bandejas de horno engrasadas y píntelas con la clara de huevo batida; esparza las semillas por encima.
3 Hornee las trenzas a 180°C unos 15 minutos o hasta que se doren. Déjelas 2 ó 3 minutos en las bandejas y páselas a una rejilla para que se enfríen por completo. Guárdelas en un recipiente hermético.



Para las Graham Crackers, frote la mantequilla con la mezcla de harina, hasta que parezcan migas.



Use un cuchillo afilado de hoja plana para cortar la masa en rectángulos; pínchelos con un tenedor.

Figuritas de queso

Tiempo de preparación:
30 min. + refrigeración
Tiempo de cocción:
5 minutos
Para unas 40 unidades

90 g de mantequilla
90 g de cheddar rallado
3/4 taza de harina tamizada
1/4 taza de parmesano rallado
1/2 cucharadita de sal
1/4 cucharadita de guindilla en polvo, opcional
1 huevo pequeño, batido
almendras picadas o en láminas

1 Bata la mantequilla en un bol hasta ablandarla; añada el cheddar y remueva. Vierta la harina tamizada, el parmesano, la sal y la guindilla en polvo; forme una masa blanda, envuélvala y refrigérela hasta que esté firme, pero no dura.
2 Extiéndala sobre una superficie enharinada hasta dejarla de 3 mm de grosor.
3 Pinte la masa dos veces con huevo batido, esparza las almendras por encima y córtela con un moldecito. Con una espátula pase las figuras a una bandeja de horno engrasada.
4 Hornéelas a 180°C unos 5 minutos o hasta que estén doradas. Déjelas enfriar 2 ó 3 minutos en la bandeja y páselas a una rejilla para que se enfríen del todo. Guárdelas en un recipiente hermético.

Nota: Estas galletas pueden elaborarse con una semana o más de antelación.



Galletas picantes

Tiempo de preparación:
35 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para unas 40 unidades

1 1/2 tazas de harina blanca o integral
1 cucharadita de sal
1/4 cucharadita de pimentón
2 cucharadas de mantequilla
2 tazas de cheddar rallado
3 cucharadas de agua
2 cucharaditas de zumo de limón
leche o nata líquida, para glasear
sal de apio
queso rallado, adicional, para decorar

1 Tamice la harina, la sal y el pimentón; añada la mantequilla y trabájelo todo con los dedos hasta que parezca migas de pan. Añada también el queso.
2 Mezcle el agua y el zumo de limón y viértalo en los ingredientes secos, a fin de formar una masa bien firme; amásela poco.
3 Sobre una superficie ligeramente enharinada, extiéndala bien fina con el rodillo; pínchela con un tenedor y córtela en cuadrados o figuras diversas con un cuchillo o moldecitos.
4 Disponga las figuritas en una bandeja de horno engrasada y píntelas con leche. Espolvoréelas con sal de apio y queso.
5 Hornéelas a 200°C unos 10 minutos o hasta que estén doradas. Déjelas enfriar en la bandeja 2 ó 3 minutos y páselas a una rejilla para que terminen de enfriarse. Guárdelas en un recipiente hermético.

Crackers de avena

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unas 25 unidades

2 tazas de copos de avena
1 taza de harina
1 cucharadita de levadura en polvo
1 cucharadita de sal
1/4 cucharadita de semillas de mostaza
2 cucharaditas de curry en polvo
125 g de mantequilla fría
1 taza de cheddar rallado
1 huevo



Al fondo: Crackers de avena
A la izquierda: Figuritas de queso
A la derecha: Galletas picantes

1 Pase por el robot la avena, la harina, la levadura, la sal, las semillas de mostaza y el curry a fin de molerlo grueso. Añada la mantequilla en dados y el queso; vuelva a picarlo hasta que parezca migas de pan.
2 Incorpore la yema de huevo ligeramente batida y suficiente agua para obtener una masa firme. Extiéndala con el rodillo sobre una superficie enharinada hasta que mida 5 mm de grosor. Córtela en discos u otras formas.
3 Pinte las figuras con clara de huevo batida y dispóngalas bien espaciadas en una bandeja de horno engrasada.
4 Hornéelas a 190°C de 12 a 15 minutos o hasta que estén hechas. Déjelas enfriar 2 ó 3 minutos en la bandeja y páselas a una rejilla para que terminen de enfriarse. Guárdelas en un recipiente hermético.

PASTAS DE TÉ

Las pastas de té y las galletas son muy similares. En los Estados Unidos, el término "cookie" se usa a menudo para denominar cualquier tipo de galleta; en realidad, dicho vocablo deriva del holandés *koekje*, que significa "pastelito". Las pastas son deliciosas elaboraciones de textura fundente que no se moldean mediante un cortapastas, sino que se forman a partir de una cucharadita de masa cocida sobre una bandeja, se moldean con las manos o se enrollan en forma de brazo de gitano para cortarlo luego en rodajitas. Suelen elaborarse con harina de fuerza o harina normal mezclada con levadura, de modo que la textura obtenida sea más blanda y ligera que la de las galletas convencionales.

Para hornear las pastas, deberían utilizarse bandejas de horno pesadas y totalmente lisas. Si en la receta se indica que deben engrasarse, utilice siempre mantequilla sin sal, aceite, o bien rocíelas con un producto antiadherente, asegurándose de que toda la superficie queda bien untada. Es igualmente indispensable que el aire circule alrededor de la bandeja, una vez dentro del horno; compruebe las pastas de vez en cuando y gire la bandeja, a fin de que éstas se doren por igual. Para conservar bien las pastas, guarde las más crujientes en recipientes herméticos; siempre puede recalentarlas en el horno unos instantes.



Las pastas de textura más blanda conservarán su sabor de recién hechas por más tiempo si incluye en el recipiente un cuarto de manzana con piel; renueve el trozo de manzana cada día. Conserve las pastas blandas en el frigorífico, si el tiempo es especialmente húmedo.

Masa básica para pastas

Tiempo de preparación:
25 min. + refrigeración
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unas 50 unidades

180 g de mantequilla
$1^{1}/_{4}$ g de azúcar moreno
1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
1 huevo
3 tazas de harina
$1^{1}/_{2}$ cucharaditas de levadura en polvo

1 Bata la mantequilla junto con el azúcar en un bol con la batidora, hasta que la mezcla resulte ligera y esponjosa. Añada la esencia y el huevo y bátalo bien. Tamice la harina y la levadura, e incorpórelas a la mezcla.

2 Divida la masa resultante en dos mitades y enróllelas en forma de salchicha de unos 3 cm de diámetro (vea Nota); envuélvalas con film transparente y refrigérelas hasta que estén firmes (vea Nota).

3 Desenvuélvalas y córtelas en rodajas finas con un cuchillo afilado. Dispóngalas bien espaciadas sobre las bandejas engrasadas y hornéelas de 10 a 15 minutos o hasta que se doren. Déjelas enfriar en las bandejas de 2 a 3 minutos; páselas a una rejilla para que se enfríen del todo y guárdelas en un recipiente hermético.

Nota: También puede moldear la masa en forma de cuadrado o de triángulo, usando una regla para alisar los lados. O bien, córtela en palitos o rectángulos, una vez esté firme. La masa se conserva en el frigorífico hasta 1 semana y, congelada, hasta 1 mes. Descongele sólo la cantidad necesaria.

Variantes:

Pastas con sultanas: Añada $^{1}/_{2}$ taza de pasas en el paso 2.

Pastas con guindas: Añada $^{1}/_{2}$ taza de guindas troceadas en el paso 2.



Pasta básica con variantes, Ruedas de menta y chocolate y Espirales de canela

Ruedas de menta y chocolate

Tiempo de preparación:
35 min. + refrigeración
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unas 50 unidades

180 g de mantequilla
1 1/4 tazas de azúcar moreno
1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
1 huevo
3 tazas de harina
1 1/2 cucharaditas de levadura en polvo
1 cucharada de cacao
gotas de esencia de menta

1 Bata la mantequilla y el azúcar con la batidora hasta obtener una masa ligera y esponjosa. Agregue el huevo y la vainilla, tamice la harina y la levadura, y mézclelo bien.
2 Divida la masa en dos mitades. Añada el cacao a una de ellas y la esencia de menta a la otra. Extienda ambas con el rodillo hasta que formen rectángulos de 2 mm de grosor. Coloque la capa de chocolate sobre una lámina grande de papel encerado.
3 Coloque la capa de menta encima de la otra y enróllelas en forma de brazo de gitano. Envuélvalo con film transparente y refrigérelo hasta que esté firme.
4 Desenvuélvalo y córtelo en rodajas finas; dispóngalas en bandejas de horno engrasadas. Hornéelas a 180°C durante 10 ó 15 minutos, o hasta que se doren. Deje enfriar en las bandejas de 2 a 3 minutos.

Espirales de canela

Tiempo de preparación:
30 min. + refrigeración
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unas 50 unidades

180 g de mantequilla
1 1/4 tazas de azúcar moreno
1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
1 huevo
3 tazas de harina
1 1/2 cucharaditas de levadura en polvo
2 cucharaditas de canela
2 cucharadas de azúcar extrafino

1 Bata la mantequilla y el azúcar moreno con la batidora hasta obtener una masa ligera y esponjosa. Agregue el huevo y la vainilla, tamice la harina y la levadura, y mézclelo bien. Extienda la masa con el rodillo hasta dejarla de 4 mm.
2 Mezcle la canela con el azúcar y espolvoree la masa. Enróllela en forma de brazo de gitano. Cúbralo con film transparente y refrigere hasta que esté firme.
3 Desenvuélvalo y córtelo en rodajas con un cuchillo afilado. Dispóngalas en bandejas engrasadas y hornéelas de 10 a 15 minutos



Para elaborar las ruedas de menta y chocolate, coloque la capa de menta encima de la de chocolate.



Refrigérelo hasta que esté firme y use un cuchillo de hoja plana para cortarlo en rodajas de 2 cm.



Jumbos de jengibre

a 180°C, hasta que se doren. Déjelas enfriar en las bandejas y páselas a una rejilla para que terminen de enfriarse. Guárdelas en un recipiente hermético.

Jumbos de jengibre

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
8 minutos
Para unas 35 unidades

2 1/4 tazas de harina
2 cucharaditas de bicarbonato de sosa
1 cucharadita de jengibre molido
1/2 cucharadita de canela molida
1/4 cucharadita de sal
125 g de mantequilla ablandada
1/3 taza de azúcar
1/3 taza de melaza
1/3 taza de jarabe de caña de azúcar
1 huevo
1/2 taza de leche
1 1/2 tazas de vinagre de sidra
nueces troceadas o cacahuetes partidos por la mitad

1 En un bol, tamice la harina junto con el bicarbonato, las especias y la sal. Bata la mantequilla y el azúcar con la batidora, hasta obtener una masa ligera y esponjosa. Añada la melaza, el jarabe y el huevo.
2 Añada los ingredientes secos, alternándolos con la mezcla de leche y vinagre y removiendo bien cada vez.
3 Vierta cucharadas rasas de la mezcla sobre bandejas de horno engrasadas, con espacio suficiente entre unas y otras. Coloque unas mitades de cacahuete o nuez encima de cada pasta.
4 Hornéelas a 200°C durante unos 8 minutos, o hasta que cedan un poco al tocarlas con el dedo en el centro. Déjelas enfriar en las bandejas unos 2 ó 3 minutos y páselas a una rejilla para que terminen de enfriarse. Guárdelas en un recipiente hermético.

Pastas de naranja y limón

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unas 30 unidades

125 g de mantequilla
2 cucharaditas de ralladura de naranja
3/4 taza de azúcar
1 huevo ligeramente batido
1 taza de harina tamizada
1/2 taza de harina de fuerza
2 cucharadas de zumo de naranja
3/4 taza de coco rallado

Glaseado de naranja
1 taza de azúcar glas tamizado
2 cucharaditas de agua
2 cucharaditas de zumo de naranja
1 cucharadita de ralladura de limón y 1 de naranja

1 Bata la mantequilla, la ralladura de naranja y el azúcar con la batidora en un bol, hasta obtener una masa cremosa. Añada el huevo, mézclelo bien y agregue las harinas tamizadas. Vierta el zumo de naranja y el coco y remuévalo todo bien.
2 Vierta cucharadas rasas de la mezcla en bandejas engrasadas. Hornéelas a 180°C de 12 a 15 minutos, o hasta que se doren. Mientras estén todavía calientes, píntelas con el glaseado y espolvoréelas, si lo desea, con la ralladura de naranja.
3 Para el glaseado: mezcle el azúcar glas tamizado con el agua y el zumo de naranja hasta dejarlo sin grumos; espárzalo sobre las galletas. Guárdelas en un recipiente hermético.

Pastas de naranja

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
12 minutos
Para unas 35 unidades

2/3 taza de azúcar sin refinar
2 cucharadas de aceite
1 clara de huevo
3 cucharadas de zumo de naranja natural o sin azúcar
2 cucharaditas de ralladura de naranja
2 cucharadas de pasas de Corinto
1 1/2 tazas de harina de fuerza, tamizada

1 Mezcle el azúcar con el aceite en un bol. Añada la clara de huevo, el zumo de naranja y la ralladura. Agregue la harina tamizada y las pasas.
2 Esparza cucharaditas de la masa en una bandeja de horno ligeramente enharinada. Hornéelas a 180°C unos 10 ó 12 minutos, hasta dorarlas. Sirva las pastas frías o calientes. Guárdelas en un recipiente hermético.

CONSEJO
Las pastas recién salidas del horno parecen siempre demasiado blandas, pero muchas saben mejor así. Si las deja enfriar un poco, se volverán más crujientes.



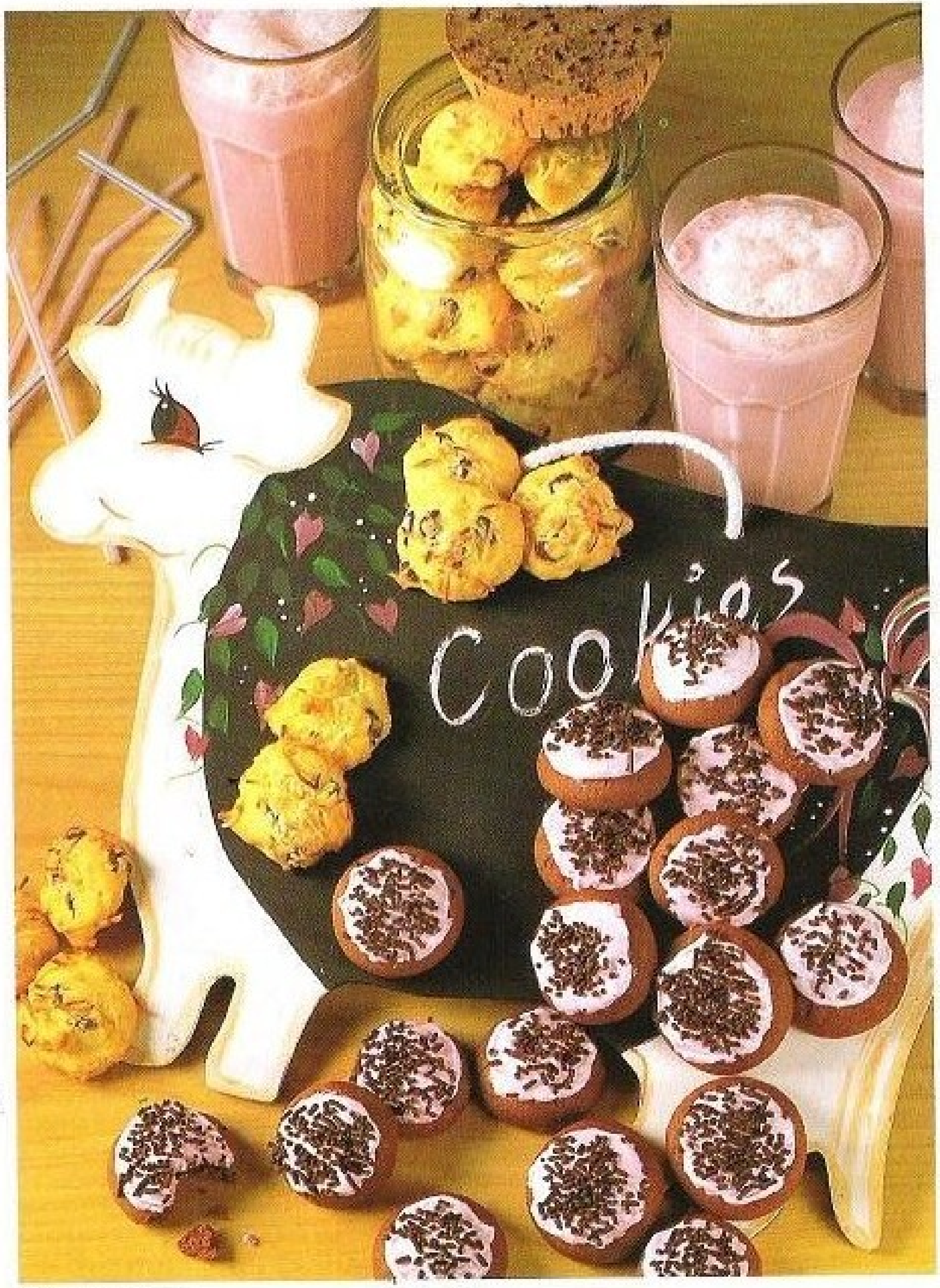
De izquierda a derecha: Pastas con trocitos de chocolate, Pastas de naranja y limón y Pastas de naranja

Pastas con trocitos de chocolate

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
12 minutos
Para unas 35 unidades

185 g de mantequilla ablandada
1/2 taza de azúcar extrafino
1/4 taza de azúcar moreno
1 huevo
1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
1 3/4 tazas de harina de fuerza tamizada
1 taza de pacanas o nueces troceadas
1 taza de trocitos de chocolate

1 Con la batidora, bata la mantequilla, todo el azúcar, el huevo y la esencia de vainilla en un bol, hasta obtener una masa fina y cremosa. Añada la harina, las nueces y los trocitos de chocolate.
2 Vierta cucharadas de la masa en bandejas de horno engrasadas, de modo que queden espaciadas. Hornee las pastas a 180°C durante 10 ó 12 minutos o hasta que se doren. Déjelas enfriar de 2 a 3 minutos en las fuentes y páselas luego a una rejilla para que se enfríen por completo. Guárdelas en un recipiente hermético.



Pastas de coco y
Pastas glaseadas con nube de azúcar

Pastas de coco

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unas 40 unidades

1 taza de harina
½ cucharadita de levadura en polvo
125 g de mantequilla
⅓ taza de azúcar extrafino
½ cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
2 cucharadas de zumo de naranja
2 huevos batidos
⅔ taza de coco rallado
⅓ taza de trocitos de chocolate
⅓ taza de coco picado

1 Tamice la harina junto con la levadura en un bol. Añada la mantequilla y trabaje la masa con los dedos hasta que parezca migas de pan. Agregue el resto de los ingredientes y mézclelo todo bien.
2 Vierta cucharaditas de la masa en bandejas de horno engrasadas, dejando espacio entre ellas. Hornéelas a 190°C de 10 a 15 minutos, hasta que se doren. Déjelas enfriar en las bandejas 2 ó 3 minutos y luego sobre una rejilla. Guárdelas en un recipiente hermético.

CONSEJO
Deje reposar las pastas 1 minuto en la bandeja donde las ha horneado y páselas luego a una rejilla metálica para que terminen de enfriarse sin sudar.

CONSEJO
La mantequilla confiere a las pastas una textura y un sabor más delicados que la margarina. Por ello aconsejamos usar mantequilla en estas recetas.

Pastas glaseadas con nube de azúcar

Tiempo de preparación:
50 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unas 45 unidades

1 taza de azúcar moreno
1 huevo
2 tazas de harina de fuerza
2 cucharadas de cacao
125 g de mantequilla
3 cucharadas de leche
fideos de chocolate

Glaseado de nube de azúcar
½ taza de azúcar
2 cucharaditas de gelatina
6 cucharadas de agua
1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
colorante alimentario rojo

1 En un bol, mezcle el azúcar moreno, el huevo y la mitad de la harina y el cacao tamizados. Funda la mantequilla a fuego lento y agregue la leche; vierta la mezcla sobre los ingredientes secos. Bátalo todo unos 2 ó 3 minutos. Añada la harina y el cacao restantes y mézclelo todo bien.
2 Forme bolitas con la masa y dispóngalas en bandejas de horno engrasadas, de modo que queden espaciadas. Hornéelas a 180°C durante 15 minutos o hasta que se doren. Déjelas enfriar 2 ó 3 minutos en las bandejas y páselas a una rejilla.
3 Para el glaseado de nube de azúcar: mezcle el azúcar, la gelatina y el agua en un cazo a fuego lento, hasta que rompa el hervor. Cuézalo a fuego lento unos 3 ó 4 minutos y déjelo enfriar. Agregue la esencia de vainilla y el colorante, y bátalo bien, hasta dejarlo espeso y esponjoso.
4 Una vez frías, cubra las pastas con el glaseado y decórelas con los fideos de chocolate. Guárdelas en un recipiente hermético.

Nota: No nape las pastas con el glaseado de nube de azúcar hasta el día de consumirlas, ya que, de hacerlo antes, se reblandecerían.



Pastitas de avena

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
8 minutos
Para unas 40 unidades

125 g de mantequilla ablandada
1/2 taza de azúcar extrafino
1/2 taza de azúcar moreno
2 cucharaditas de sucedáneo de esencia de vainilla
2 huevos
3/4 taza de harina tamizada
1/2 cucharadita de sal
1/4 cucharadita de bicarbonato de sosa
2 tazas de copos de avena
1/4 taza de avellanas troceadas

1 Con la batidora eléctrica, bata la mantequilla, los azúcares y la vainilla en un bol, hasta obtener una masa ligera y esponjosa. Añada los huevos y bátalo bien.
2 Tamice la harina, la sal y la sosa sobre la mezcla y añada 1 1/2 tazas de copos de avena y avellanas.
3 Pase cucharaditas colmadas de masa por los copos de avena restantes y dispóngalas en bandejas de horno engrasadas, con espacio suficiente entre ellas. Hornéelas a 180ºC unos 8 minutos o hasta que se doren. Déjelas enfriar, páselas a una rejilla y guárdelas en un recipiente hermético.

Pastas de chocolate

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unas 30 unidades

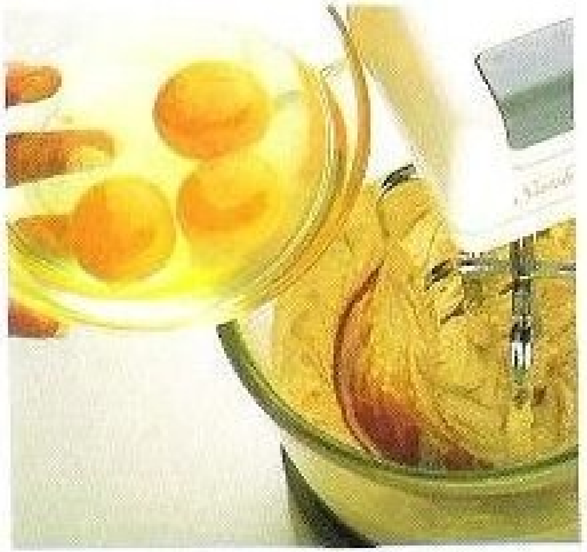
125 g de mantequilla
1/3 taza de azúcar extrafino
2 cucharadas de leche condensada
1 taza de harina de fuerza
120 g de chocolate para cocinar, rallado
1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla

1 Bata la mantequilla junto con el azúcar con la batidora eléctrica en un bol, hasta obtener una masa ligera y esponjosa. Agregue la leche condensada y la esencia de vainilla, bátalo y añada la harina tamizada y el chocolate.
2 Vierta dos cucharaditas de la masa en las bandejas engrasadas, de modo que queden espaciadas. Hornéelas a 160ºC unos 15 minutos o hasta que se doren. Déjelas enfriar 2 ó 3 minutos en las bandejas y páselas a una rejilla. Guárdelas en un recipiente hermético.

Nota: También puede decorar las pastas de chocolate con chocolate blanco y chocolate negro, fundidos al baño María.



En el sentido de las agujas del reloj, desde la caja: Brownies con glaseado de cacahuetes, Pastitas de avena, Pastas de chocolate, Pastas con pasas al brandy y Delicias de fruta



Brownies: Bata la mantequilla con el azúcar y añada el huevo y la vainilla; mézclelo bien.



Agregue los ingredientes secos a la mantequilla y añada los cacahuetes troceados.

Brownies con glaseado de cacahuetes

Tiempo de preparación:
35 minutos
Tiempo de cocción:
30 minutos
Para unas 25 unidades

1 taza de harina
1/2 taza de cacao
1/2 cucharadita de levadura en polvo
1/4 cucharadita de sal
125 de mantequilla ablandada
1 1/2 tazas de azúcar moreno
3 huevos
1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
1/2 taza de cacahuetes sin sal

Glaseado de cacahuetes
60 g de mantequilla
1 taza de azúcar glas
1/4 taza de manteca de cacahuete
1 cucharada de agua hirviendo

1 Tamice la harina, el cacao, la levadura y la sal en un bol. Aparte, bata la mantequilla y el azúcar con la batidora hasta que quede ligero y esponjoso. Agregue los huevos y la vainilla y mézclelo bien. Añada los ingredientes secos y los cacahuetes troceados; bátalo.
2 Vierta la masa en un molde rectangular llano, de 28 x 18 cm, engrasado y hornéela a 180°C durante 30 minutos o hasta que esté hecha. Déjela enfriar en el molde y, una vez fría, nápela con el glaseado.
3 Glaseado: Bata la mantequilla y el azúcar tamizado hasta que esté cremoso. Añada la manteca de cacahuete mezclada con el agua y bátalo hasta dejarlo fino. Guarde los brownies en un recipiente hermético y en la nevera, si hace calor.

Pastas con pasas al brandy

Tiempo de preparación:
25 minutos + 2 horas de remojo y refrigeración
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para unas 45 unidades

1 taza de pasas de Corinto
1/3 taza de brandy caliente
250 g de mantequilla
1 taza de azúcar
1 huevo
1 yema de huevo
1/2 cucharadita de nuez moscada molida
1 cucharadita de canela molida
2 1/2 tazas de harina tamizada

1 Ponga las pasas a remojar en el brandy 1 hora. Escúrralas y reserve el brandy.
2 Bata la mantequilla y el azúcar en un bol, hasta que esté ligero y esponjoso. Añada el huevo, la yema y las especias y remuévalo todo bien. Agregue 2 cucharaditas del brandy reservado junto con las pasas. Mézclelo con la harina tamizada para formar una masa fina. Envuélvala con film transparente y refrigérela durante 1 hora.
3 Moldee cucharadas de masa en forma de bolitas y dispóngalas en bandejas engrasadas, con espacio suficiente entre unas y otras. Aplánelas con un tenedor.
4 Hornee las pastas a 180°C durante 10 minutos o hasta que empiecen a dorarse. Déjelas enfriar 2 ó 3 minutos en las bandejas y páselas a una rejilla, para que se enfríen del todo. Guárdelas en un recipiente hermético.

Nota: Utilice mantequilla fundida para engrasar.



Vierta la masa en un molde rectangular no muy hondo, forrado con papel y engrasado.



Use una espátula para extender la masa uniformemente en el molde.

Delicias de fruta

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
12 minutos
Para unas 65 unidades

185 g de mantequilla
1 taza de azúcar moreno
1 taza de azúcar extrafino
2 huevos batidos
1/2 cucharadita de bicarbonato de sosa
1/2 taza de crema agria
3 1/2 tazas de harina
1/4 taza de fécula de maíz
1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
1 taza de uvas pasas troceadas
1/2 taza de corteza de cítricos confitados
1 taza de guindas
1 taza de almendras blanqueadas, picadas

1 Bata la mantequilla y los azúcares con la batidora en un bol, hasta dejarlo cremoso. Añada los huevos y bátalos. Disuelva la sosa en la crema agria y agréguelo a la mezcla anterior.
2 Tamice la harina y la fécula y vierta la mitad en la mezcla. Añada la esencia de vainilla, las pasas, la corteza de cítricos, las guindas y las almendras, y remuévalo todo bien. Agregue la harina restante y mézclelo.
3 Vierta cucharaditas espaciadas de la masa en bandejas engrasadas. Hornee las pastas 12 minutos a 180°C hasta dorarlas. Déjelas enfriar y páselas a una rejilla, para enfriarlas del todo. Guárdelas en un recipiente hermético.



Estrellas de limón y nuez moscada

Tiempo de preparación:
35 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unas 25 unidades

1 taza de harina de fuerza tamizada
1/2 taza de fécula de maíz
1/4 cucharadita de sal
1/2 cucharadita de nuez moscada molida
155 g de mantequilla ablandada
1/2 taza de azúcar glas
2 cucharaditas de ralladura fina de limón
1/2 taza de confitura de albaricoque
azúcar glas

1 Tamice la harina, la fécula, la sal y la nuez moscada en un bol. Aparte, bata la mantequilla, el azúcar glas y la ralladura de limón, hasta obtener una masa ligera y esponjosa. Añada los ingredientes secos y bátalo, hasta que la mezcla quede homogénea.
2 Extienda la masa con el rodillo hasta dejarla de 3 mm de grosor. Córtela en 50 estrellas, mediante un cortapastas y, con otro más pequeño, corte el centro de 25 estrellas.
3 Dispóngalas en bandejas ligeramente engrasadas y hornéelas a 150°C durante 15 minutos, o hasta que empiecen a dorarse por los lados. Déjelas enfriar y páselas a una rejilla para que se enfríen del todo.
4 Caliente la confitura en un cazo durante 2 minutos, sin dejar de remover. Déjela enfriar hasta que sirva para montar las estrellas a modo de sandwiches. Espolvoree con azúcar glas.

Botones de pacanas

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de preparación:
25 minutos
Para unas 20 unidades

125 g de mantequilla ablandada
1/2 taza de azúcar
1 yema de huevo
1/2 cucharadita de esencia de almendra
1 taza de harina de fuerza
1/2 taza de pacanas troceadas
mitades de pacanas

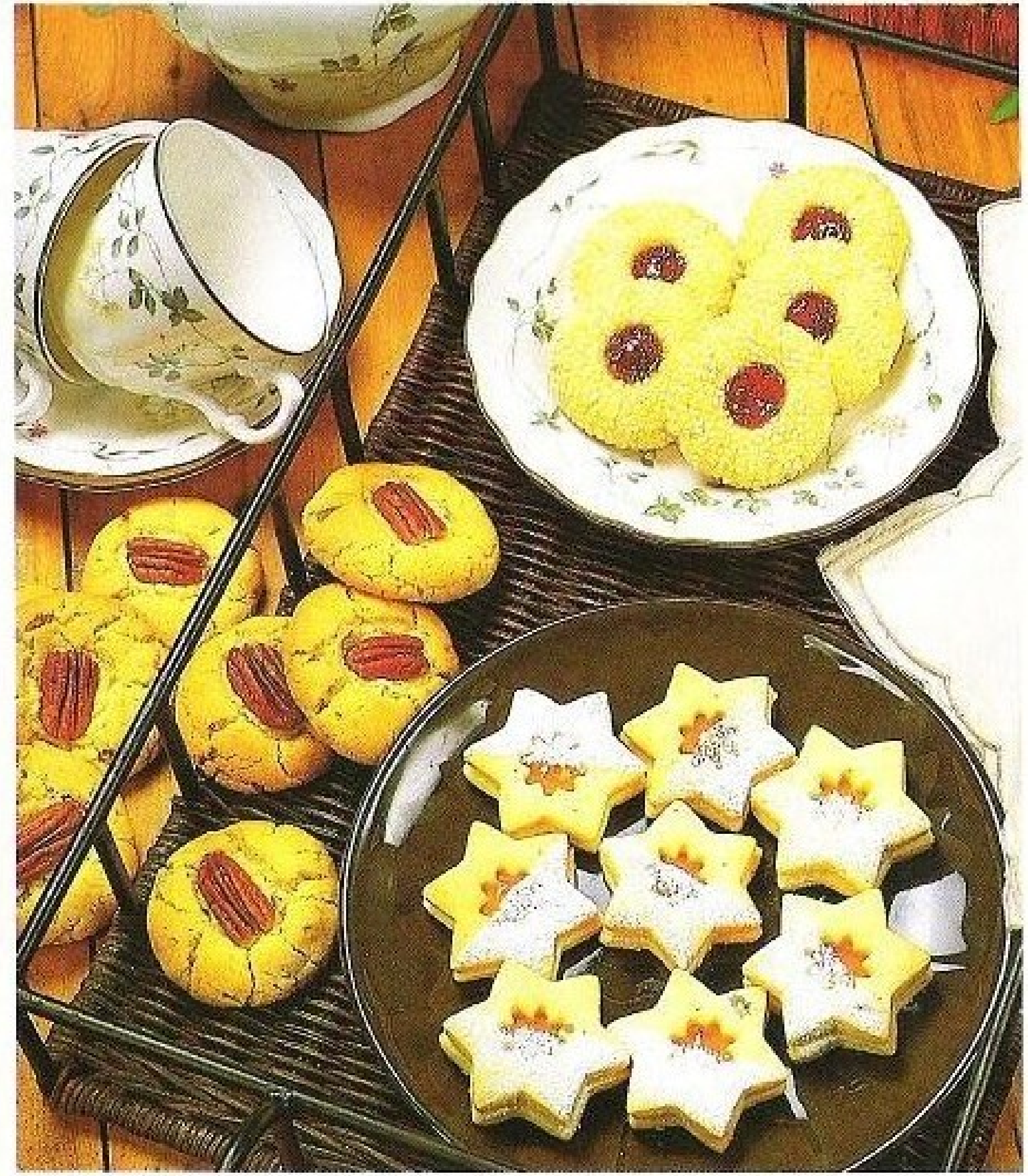
1 Bata la mantequilla y el azúcar con la batidora en un bol, hasta obtener una masa ligera y esponjosa. Añada la yema de huevo y la esencia de almendra; remuévalo. Agregue la harina tamizada y las pacanas troceadas. Refrigere la mezcla durante 30 minutos.
2 Moldee cucharadas de masa en forma de bolitas y dispóngalas en bandejas engrasadas, con espacio suficiente entre ellas. Inserte una mitad de pacana en el centro de cada pasta.
3 Hornee las pastas 25 minutos a 150°C, hasta que empiecen a dorarse. Déjelas enfriar. Guárdelas en un recipiente hermético.

Pastas de frambuesa

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
12 minutos
Para unas 25 unidades

250 g de mantequilla
1/4 taza de azúcar extrafino
1 cucharadita de esencia de almendra
2 tazas de harina tamizada
semillas de sésamo
mermelada de frambuesa

1 Bata la mantequilla y el azúcar con la batidora en un bol, hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Añada gradualmente la harina tamizada y la esencia de almendra. Moldee cucharadas de masa en forma de bolitas y páselas por las semillas de sésamo.
2 Dispóngalas en bandejas sin engrasar y aplánelas un poco con un tenedor. Hágales un hueco en el centro con el extremo de una cuchara de madera y rellénelo con 1/2 cucharadita de mermelada de frambuesa.
3 Hornéelas a 190°C unos 10 ó 12 minutos, o hasta que estén hechas. Déjelas enfriar 2 ó 3 minutos en las bandejas y páselas a una rejilla para que se enfríen del todo. Guárdelas en un recipiente hermético, separando las distintas capas con film transparente, y en un lugar fresco y seco.



En el sentido de las agujas del reloj desde la izquierda: Botones de pacanas, Pastas de frambuesa y Estrellas de limón y nuez moscada

CONSEJO
Una vez rellenas, las pastas con mermelada o glaseado deberían comerse enseguida. Si desea prepararlas con antelación, no las rellene hasta que vaya a servirlas.

Pastas finlandesas

Tiempo de preparación:
30 minutos + 1 hora de refrigeración
Tiempo de cocción:
12 minutos
Para unas 24 unidades

250 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar
1 cucharadita de esencia de almendra
1 2/3 tazas de harina tamizada
1/3 taza de almendras blanqueadas, picadas
3 cucharadas de azúcar, adicional
1 yema de huevo
1 cucharada de agua
60 g de chocolate negro troceado
2 cucharaditas de mantequilla, adicional

1 Bata la mantequilla, el azúcar y la esencia de almendra con la batidora en un bol, hasta obtener una masa ligera y esponjosa. Agregue la harina tamizada para formar una masa fina. Envuélvala en papel encerado y refrigérela al menos 1 hora.
2 Mezcle las almendras con el azúcar adicional. Aparte, bata la yema de huevo con el agua hasta desleírlo bien. Moldee 2 cucharadas de masa en forma de palitos de 8 cm de largo.
3 Pinte las pastas con la mezcla de huevo y reboce los extremos con la mezcla de almendras. Dispóngalas en fuentes sin engrasar, bien espaciadas.
4 Hornéelas a 180°C unos 12 minutos o hasta que se doren. Déjelas enfriar 2 ó 3 minutos y páselas a una rejilla para que se enfríen del todo.
5 Si lo desea, puede fundir el chocolate junto con la mantequilla adicional en un cazo a fuego lento, dejarlo enfriar un poco y decorar con él las pastas.



Espirales de nuez

Tiempo de preparación:
40 minutos + 1 noche de refrigeración + 1 hora en reposo
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unas 35 unidades

250 g de mantequilla
250 g de requesón
1/4 taza de crema agria
2 1/4 tazas de harina tamizada

Relleno
2 tazas de nueces molidas o bien picadas
1/2 taza de azúcar
1 cucharadita de canela molida
1 huevo
1 cucharadita de ralladura de naranja

1 Bata la mantequilla y el requesón con la batidora en un bol, hasta dejarlo cremoso. Añada la crema agria, bátalo y agregue la harina tamizada; forme una masa consistente y añada algo más de harina, si es preciso. Moldéela en forma de bola, envuélvala con papel encerado y refrigérela toda la noche.
2 Para el relleno: Mezcle las nueces con el azúcar, la canela, el huevo y la ralladura. Divida la masa en dos mitades y extienda una de ellas con el rodillo sobre una superficie ligeramente enharinada hasta dejarla de 5 mm de grosor. Esparza la mitad del relleno por encima y enróllelo en forma de brazo de gitano. Envuélvalo en papel de aluminio y refrigérelo 1 hora como mínimo. Repita la operación con la masa restante.
3 Corte ambos rollos en rodajas de 5 mm de grosor y dispóngalas en las bandejas engrasadas. Moldéelas para que queden redondas y sepárelas.
4 Hornee las espirales a 180°C durante 15 minutos, o hasta que estén firmes y doradas. Déjelas enfriar 2 ó 3 minutos, páselas a una rejilla y guárdelas en un recipiente hermético.

Figuritas de café

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unas 30 unidades



En el sentido de las agujas del reloj: Pastas finlandesas, Figuritas de café y Espirales de nuez

60 g de mantequilla
1/4 taza de azúcar extrafino
1 huevo
2 cucharadas de leche
1 1/2 tazas de harina
1/4 cucharadita de levadura en polvo
2 1/2 cucharaditas de café instantáneo
frutos secos picados para decorar

Glaseado de café
1 1/4 tazas de azúcar glas
2 cucharaditas de café instantáneo
1 cucharada de agua

1 Bata la mantequilla y el azúcar con la batidora en un bol, hasta obtener una masa ligera y esponjosa. Añada el huevo y la leche y bátalo bien.
2 Tamice la harina junto con la levadura y el café y agréguelo a la mezcla anterior, a fin de formar una masa; trabájela un poco.
3 Extiéndala sobre una superficie enharinada, hasta dejarla bien fina. Córtela en figuras con un cortapastas y dispóngalas en bandejas engrasadas; deje espacio suficiente entre ellas.
4 Hornéelas a 180°C durante 15 minutos, o hasta que empiecen a dorarse. Déjelas enfriar de 2 a 3 minutos en las bandejas, páselas a una rejilla y, una vez frías, nápelas con el glaseado y esparza por encima los frutos secos picados.
5 Para el glaseado: Mezcle todos los ingredientes en un cazo, remueva a fuego lento hasta que la mezcla esté tibia y presente una consistencia más bien espesa, apropiada para untar. Retire el cazo del fuego y colóquelo dentro de otro más grande con agua caliente, con el fin de mantener dicha consistencia. Nape las figuritas de café con el glaseado y decórelas con los frutos secos; déjelas enfriar y guárdelas en un recipiente hermético.

Pastas de yogur y limón

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
12 minutos
Para unas 60 unidades

150 g de mantequilla sin sal
1 1/2 tazas de azúcar extrafino
2 cucharaditas de zumo de limón y 1 cucharada de ralladura
2 huevos
2 tazas de harina
1/2 taza de fécula de maíz
1/2 cucharadita de bicarbonato de sosa
2 cucharadas de yogur

1 Bata la mantequilla, el azúcar y la ralladura de limón, hasta obtener una masa ligera y esponjosa; añada el zumo de limón y remuévalo. Agregue los huevos uno por uno y bátalo bien cada vez.
2 Tamice la harina, la fécula y la sosa en la mezcla cremosa; agregue el yogur y remuévalo.
3 Disponga dos cucharaditas de la mezcla en bandejas engrasadas, dejando espacio entre ellas. Hornéelas a 180°C durante 10 ó 12 minutos o hasta que estén ligeramente doradas. Déjelas enfriar en las bandejas de 2 a 3 minutos y páselas a una rejilla. Guárdelas en un recipiente hermético.

Nota: Estas pastas también pueden naparse con glaseado de limón, si lo desea.



CONSEJO
No engrase demasiado las bandejas, ya que, de hacerlo, las pastas quedarían excesivamente negras por debajo. Use mantequilla fundida para engrasar, o bien forre las fuentes con papel encerado.

CONSEJO
En climas cálidos o en cocinas de ambiente caluroso, las pastas pueden resultar un poco blandas. En tal caso, incorpore algo más de harina a la masa. En ocasiones, es preciso refrigerar la masa durante unos 20 minutos, a fin de que adquiera una consistencia adecuada para trabajarla. En climas más fríos y en cocinas más templadas, puede que tenga que añadir algo más de líquido a la masa, para poder trabajarla mejor.

Pastas de coco y albaricoque

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unas 60 unidades

3 huevos
1 taza de azúcar extrafino
60 g de mantequilla
1 cucharada de ralladura de naranja
1 cucharada de zumo de naranja
1/2 taza de albaricoques secos picados
2 tazas de copos de avena
1/4 taza de harina de fuerza
1 taza de coco rallado

1 Bata los huevos, el azúcar, la mantequilla, la ralladura y el zumo de naranja, hasta obtener una masa ligera y esponjosa.
2 Agregue los albaricoques, los copos de avena, la harina tamizada y el coco, y remuévalo bien.
3 Vierta dos cucharaditas de masa en bandejas engrasadas, dejando espacio suficiente entre ellas. Hornéelas a 180°C durante 12 ó 15 minutos o hasta que se empiecen a dorar. Déjelas de 2 a 3 minutos en las bandejas, páselas a una rejilla, para que terminen de enfriarse y guárdelas en un recipiente hermético.





A la izquierda: Pastas de coco y albaricoque. A la derecha: Pastas de yogur y limón

MANTECADAS

Las mantecadas siguen constituyendo, hoy en día, un buen regalo casero. Si bien suelen reservarse para las fiestas navideñas, puede elaborarlas y disfrutarlas en cualquier época del año. Existen muchas versiones de esta misma exquisitez. Y aunque se considere un alimento típico de Escocia, también en Inglaterra, Grecia y Alemania tienen sus propias variantes. A todas estas recetas cabe añadir otras versiones más modernas de las mantecadas.

Dé rienda suelta a su imaginación, cuando vaya a moldear la masa de la mantecada. Hornéela en moldes redondos o cuadrados, utilice moldecitos de madera, o bien córtela en forma de figuritas, según la época del año, de modo que resulten atractivas para amigos y familiares. Existe un sinfín de moldecitos y cortapastas distintos con los que puede experimentar tanto como guste.

Conserve la mantecada, al igual que las galletas y las pastas de té, en un recipiente hermético. Es aconsejable envolverla primero en papel encerado, ya que así se mantiene fresca más tiempo, hasta un máximo de 4 semanas.

Mantecada de avena

El azúcar moreno confiere a la mantecada un color y un sabor más intensos, mientras que la avena le da una textura algo distinta y mucho más crujiente.

Tiempo de preparación:
20 minutos + 20 minutos de refrigeración
Tiempo de cocción:
15–20 minutos
Para unas 48 unidades

250 g de mantequilla
3/4 taza de azúcar moreno
2 cucharaditas de sucedáneo de esencia de vainilla
2 tazas de harina tamizada
1 taza de copos de avena

1 Bata la mantequilla, el azúcar y la esencia de vainilla con la batidora en un bol, hasta obtener una masa cremosa. Con una cuchara de madera, o con las manos si cabe, añada gradualmente la harina y la avena. Envuélvalo y refrigérelo 20 minutos.
2 Sobre una superficie enharinada, extienda la masa con el rodillo hasta dejarla de 5 mm de grosor. Córtela en discos pequeños, bastoncitos u otras figuras.
3 Dispóngalas en bandejas limpias y pínchelas con un tenedor. Hornéelas de 15 a 20 minutos a 160°C, hasta que estén firmes y doradas. Déjelas enfriar 2 ó 3 minutos, páselas a una rejilla para que terminen de enfriarse y guárdelas en un recipiente hermético.

Mantecada de avellanas

Tiempo de preparación:
30 minutos + refrigeración
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unas 30 unidades

250 g de mantequilla ablandada
1/2 taza de azúcar
1 huevo + 1 yema
1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
1 1/2 tazas de harina
1/2 cucharadita de levadura en polvo
1/4 cucharadita de bicarbonato de sosa
1/2 taza de avellanas molidas
unas 30 avellanas enteras

1 Bata la mantequilla y el azúcar con la batidora en un bol, hasta obtener una masa ligera y esponjosa. Agregue el huevo, la yema de huevo y la esencia de vainilla. Tamice la harina, la levadura y la sosa. Añada las avellanas molidas y remuévalo todo bien.
2 Moldee cucharadas de masa en forma de discos y dispóngalas, espaciadas, en bandejas engrasadas; aplánelas un poco y póngales una avellana en el centro.



Al frente: Mantecadas de avellanas. Al fondo: Mantecada de avena

3 Hornéelas de 12 a 15 minutos a 180°C o hasta que empiecen a dorarse. Déjelas enfriar, páselas a una rejilla y guárdelas en una recipiente hermético.

Mantecada tradicional escocesa

Se trata de la receta original, pero puede sustituir una parte de la harina por harina de arroz, si desea una textura más fina.

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para unas 8 unidades

250 g de mantequilla ablandada
1/3 taza de azúcar glas, tamizado
1 2/3 tazas de harina
1/4 taza de harina de arroz

1 Bata la mantequilla y el azúcar glas con la batidora en un bol, hasta obtener una masa ligera y esponjosa. Tamice las harinas y mézclelo todo con una cuchara de madera.
2 Moldee la masa en forma de bola y trabájela hasta dejarla fina. Vierta la masa en un molde redondo de 23 cm de diámetro, o bien dispóngala en una bandeja engrasada, formando un disco de 23 cm de diámetro por 1 cm de grosor.
3 Márquela en porciones o en barritas y decórela con un tenedor. Hornéela 35 ó 40 minutos a 140°C hasta que esté hecha y dorada.
4 Déjela enfriar 2 ó 3 minutos y pásela a una rejilla. Cuando esté casi fría, corte por las líneas marcadas (use el cuchillo del pan y sierre al cortar; así obtendrá porciones perfectas). Enfríela del todo y guárdela en un recipiente hermético.

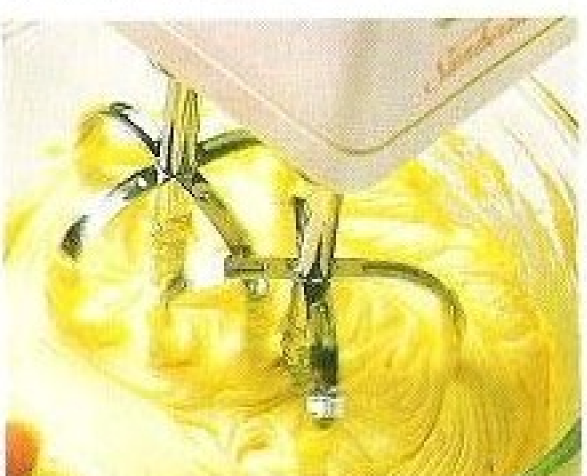
Nota: Puede extender la masa y cortarla en discos o barritas, cortarla con cortapastas para galletas, o bien verterla en moldes de madera para mantecada o mantequilla. Reduzca el tiempo de cocción, en caso de hornear piezas pequeñas.

Galletas mantecadas con almendras

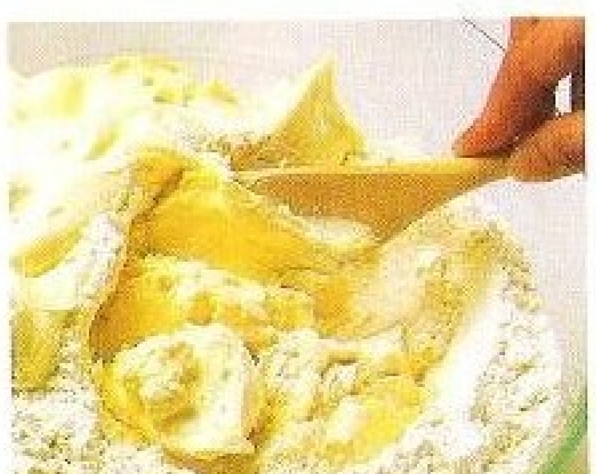
Tiempo de preparación:
25 minutos + 30 minutos de refrigeración
Tiempo de cocción:
12 minutos
Para unas 36 unidades

125 g de mantequilla
1/3 taza de azúcar extrafino
1 cucharadita de sucedáneo de esencia de almendra
1 yema de huevo
3/4 taza de de harina
1/4 taza de harina de arroz
1/2 taza de harina de fuerza
60 g de almendras blanqueadas

1 Bata la mantequilla y el azúcar con la batidora en un bol, hasta obtener una



Para la mantecada tradicional, bata la mantequilla y el azúcar glas, hasta dejarlo ligero y esponjoso.



Use una cuchara de madera para agregar la harina tamizada a la mezcla de mantequilla.



Mantecada tradicional escocesa



Moldee el borde de la mantecada con los dedos enharinados, tal como muestra la ilustración.



Marque la mantecada en porciones (o barritas) y pínchela con un tenedor.



Galletas mantecadas con almendras

mezcla ligera y esponjosa.
2 Tamice las harinas sobre la mezcla y forme una masa consistente; moldéela en forma de tronco y envuélvala con film transparente. Refrigérela 30 minutos.
3 Corte la masa en rodajas de 3 mm de grosor y dispóngalas en bandejas engrasadas, con espacio suficiente entre unas y otras. Póngales una almendra encima.
4 Hornéelas a 180°C unos 12 minutos. Déjelas enfriar 2 ó 3 minutos y páselas a una rejilla para que se enfríen del todo. Guárdelas en un recipiente hermético.

CONSEJO
Para moldear mejor la masa, agregue un poco de agua a la mezcla y déjela reposar 5 minutos, hasta que absorba todo el líquido. Vaya con cuidado de no añadirle demasiada.

CONSEJO
Muchas recetas tradicionales incluyen harina de arroz. La cantidad puede variar en función del tipo de receta, pero el objetivo de esta harina es el de conferir a la masa una textura más bien "arenosa". Si lo prefiere así, añada más harina de arroz y menos harina normal.

Cuadrados de almendras y guindas

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
35 minutos
Para unas 24 unidades

2 tazas de harina tamizada
1/2 taza de azúcar glas tamizado
250 g de mantequilla en trocitos

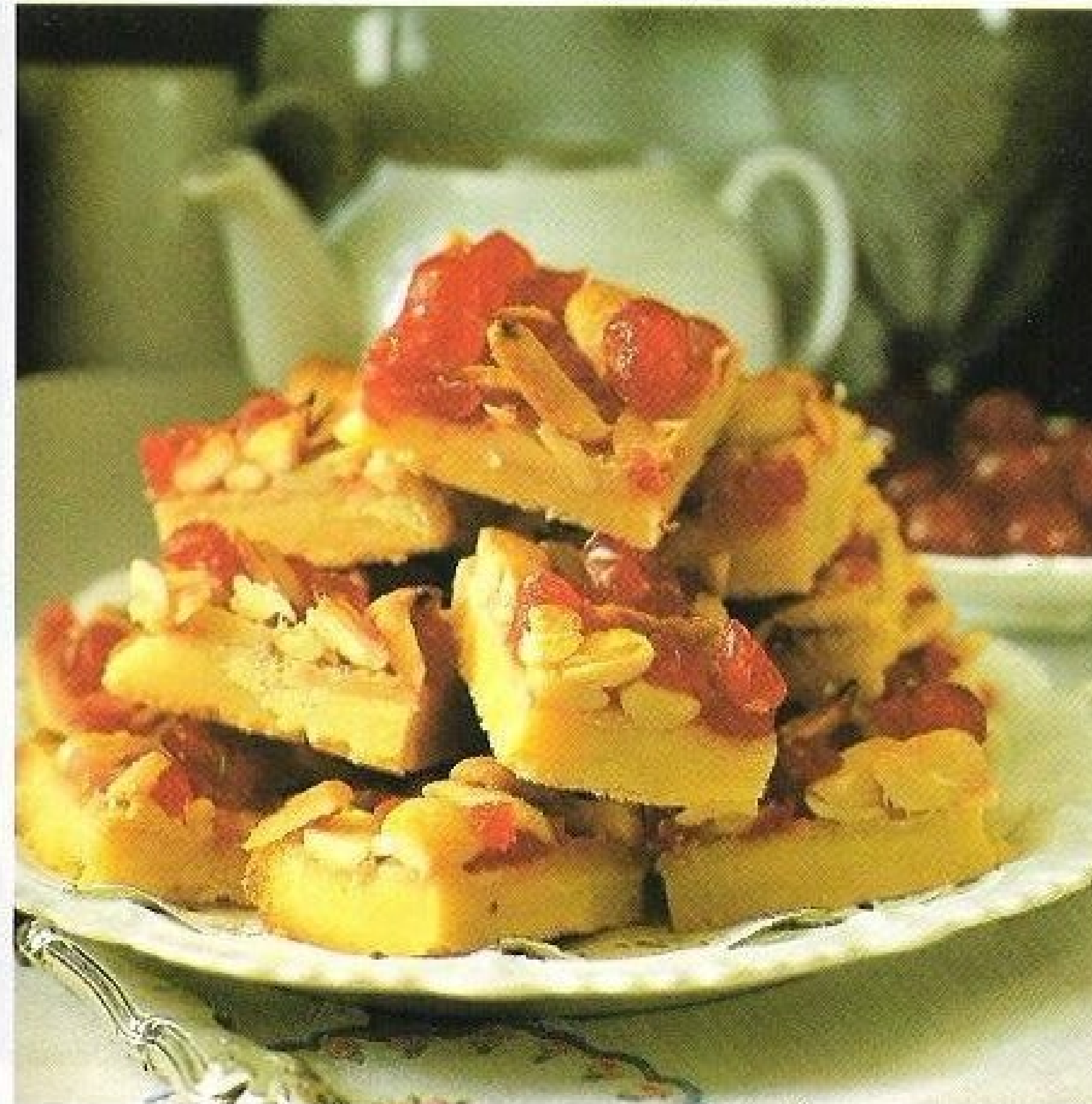
Cobertura
30 g de mantequilla
1/3 taza de azúcar extrafino
2 cucharaditas de sucedáneo de esencia de vainilla
1 cucharada de leche
125 g de almendras blanqueadas, por la mitad
125 g de guindas, picadas

1 Vierta la harina y el azúcar glas en un bol, añada la mantequilla y trabaje la mezcla con los dedos, hasta que parezcan migas de pan.
2 Vierta la masa en un molde llano de 18 x 28 cm engrasado. Hornéelo a 200°C durante 15 minutos o hasta que empiece a dorarse.
3 Para la cobertura: funda la mantequilla en un cazo, añada el azúcar, la vainilla y la leche. Remuévalo de vez en cuando, agregue las almendras y déjelo enfriar.
4 Incorpore las guindas y espárzalo sobre la base. Hornéelo a 200°C otros 15 ó 20 minutos o hasta dorar las almendras. Déjelo enfriar en el molde, córtelo en cuadrados y sírvalo. Guárdelo en un recipiente hermético.

Nota: La cobertura puede cristalizarse si, una vez añadido el azúcar, se remueve demasiado.



CONSEJO
Haga un agujero en la parte superior de las figuras de mantecada, como los árboles de navidad, los ángeles y las campanas, de modo que pueda pasarles una cinta y colgarlas del árbol de navidad como ornamentos.



Cuadrados de almendras y guindas

Spitzbuben

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
10 minutos
Para unas 16 unidades

155 g de mantequilla
1/3 taza de azúcar
1 1/2 tazas de harina
1/2 cucharadita de levadura en polvo
1/3 taza de almendras blanqueadas, bien picadas
1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
2 cucharaditas de ron
mermelada de fresa o frambuesa
azúcar glas tamizado

1 Bata la mantequilla y el azúcar con la batidora en un bol, hasta obtener una mezcla cremosa. Agregue la harina y la levadura tamizadas y remuévalo bien. Añada las almendras, la esencia de vainilla y el ron. Forme una masa.
2 Envuélvala en papel encerado y refrigérela hasta que esté lo suficientemente firme como para extenderla con el rodillo. Forme un disco y córtelo con un cortapastas acanalado de 5 cm de diámetro. Con un cortapastas más pequeño, corte los centros de la mitad de los discos para formar aros.
3 Coloque los discos y los aros en bandejas engrasadas y hornéelos a 190°C durante 10 minutos o hasta que estén dorados. Déjelos enfriar 2 ó 3 minutos en las bandejas y páselos a una rejilla para que terminen de enfriarse.
4 Una vez fríos, unte los discos con la mermelada, cúbralos con los aros y espolvoréelos con azúcar glas tamizado. Guárdelos en un recipiente hermético.

Cortes de frambuesa

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos
Para unas 15 unidades

125 g de mantequilla
3/4 taza de azúcar extrafino
2 huevos
1 taza de harina de fuerza
1/2 taza de harina tamizada
3 cucharadas de mermelada de frambuesa
1/2 taza de azúcar adicional
1/2 taza de coco rallado

1 Bata la mantequilla y el azúcar con la batidora en un bol, hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Añada las yemas de huevo y remuévalo bien. Agregue las harinas tamizadas y forme una masa blanda.
2 Vierta la masa en un molde engrasado de 28 x 18 cm. Úntela con mermelada. Monte las claras de huevo a punto de nieve, añadiendo el azúcar adicional gradualmente. Agregue el coco y extienda la mezcla resultante sobre la capa de mermelada.
3 Hornee la masa a 180°C durante 45 minutos, o hasta que esté hecha. Déjela enfriar en el molde y, una vez fría, córtela en porciones rectangulares y sírvalas. Guarde el resto en un recipiente hermético.



En el sentido de las agujas del reloj, desde superior derecha: Cortes de frambuesa, Spitzbuben y Mantecada de jengibre

Mantecada de jengibre

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
45 minutos
Para unas 36 unidades

250 g de mantequilla ablandada
1/2 taza de azúcar glas tamizado
2 tazas de harina tamizada
1 cucharadita de jengibre molido
1/3 taza de jengibre escarchado, picado

1 Bata la mantequilla y el azúcar con la batidora hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Añada las harinas tamizadas y el jengibre molido y remuévalo.
2 Moldee la masa en forma de bola y trabájela bien. Póngala en un molde cuadrado de 23 cm sin untar o en una bandeja de horno, en forma de disco de 1 cm de grosor. Pinche con un tenedor y marque porciones.
3 Hornéelo a 150°C de 40 a 45 minutos o hasta que empiece a dorarse. Corte las porciones en caliente y déjelas enfriar.



A la iquierda: Mantecada griega. En el plato: Mantecada de chocolate y Triángulos integrales

Mantecada griega

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
15 minutos
Para unas 60 unidades

250 g de mantequilla
1/2 taza de azúcar
1 yema de huevo
1/4 cucharadita de clavos de especia molidos
1/2 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
1/3 taza de ouzo o brandy
1/3 cucharadita de bicarbonato de sosa, disuelta en 1 cucharada de zumo de limón
1/2 taza de almendras tostadas, bien picadas
4 tazas de harina tamizada
azúcar glas tamizado

1 Bata la mantequilla y el azúcar con la batidora en un bol, hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Añada la yema de huevo, los clavos, la esencia de vainilla, el brandy y la mezcla de sosa y zumo de limón; remuévalo bien.
2 Agregue las almendras y la harina tamizada. Moldee dos cucharadas de masa en forma alargada primero y ovalada después. Póngalas en una bandeja sin untar.
3 Hornéelas 15 minutos a 150°C, hasta que empiecen a dorarse. Despéguelas de la bandeja y déjelas enfriar 5 minutos; páselas a una rejilla para que se enfríen del todo. Espolvoréelas con azúcar glas y guárdelas en un recipiente hermético.



Triángulos integrales

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para unas 24 unidades

1 1/2 tazas de harina integral tamizada
1/2 taza de harina blanca tamizada
1/4 taza de almendras molidas
1/4 taza de azúcar moreno
1/2 cucharadita de ralladura de limón
185 g de mantequilla ablandada, en trocitos
1/2 taza de almendras

CONSEJO
La mayoría de las recetas para mantecadas de este libro pueden tener forma de galletas individuales o de tarta redonda. El tiempo de cocción para una tarta de mantecada será lógicamente mayor; cuando la masa presente un tono levemente dorado significa que está hecha.

1 Mezcle las harinas tamizadas, las almendras molidas, el azúcar y la ralladura en un bol, y remuévalo. Añada la mantequilla y trabájelo todo con los dedos, hasta que parezca migas de pan. Amáselo a fin de obtener una masa fina y divídala por la mitad.
2 Introduzca cada mitad de la masa en sendos moldes para tartas acanalados y desmontables, alise la superficie y pínchela con un tenedor. Marque las porciones y decórelas con las almendras blanqueadas.
3 Hornéelo 15 minutos a 180°C, baje la temperatura a 150°C y hornéelo 25 minutos más o hasta que se dore. Déjelo enfriar en el molde 2 ó 3 minutos. Córte las porciones en caliente y páselas a una rejilla para que se enfríen. Guárdelas en un recipiente hermético.

CONSEJO
Para la masa de la mantecada, utilice siempre mantequilla en lugar de margarina, pues la mantequilla le da una mayor consistencia.

Mantecada de chocolate

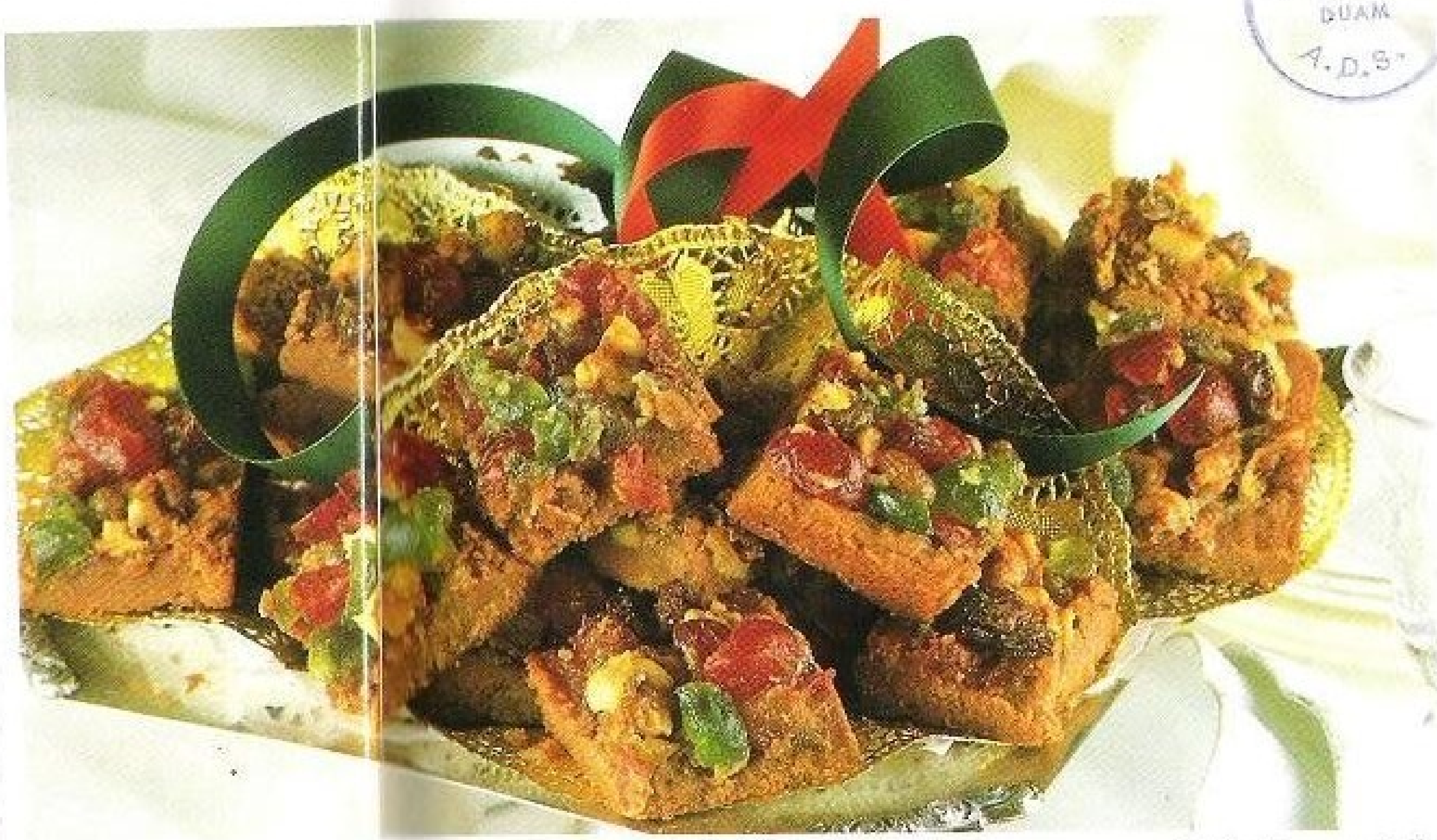
Todo un placer tanto para los amantes de las mantecadas como para los adictos al chocolate, pues puede decorarla con chocolate fundido.

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
25 minutos
Para unas 50 unidades

250 g de mantequilla ablandada
1 taza de azúcar glas tamizado
1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
2 tazas de harina
½ taza de cacao tamizado

1 Bata la mantequilla y el azúcar con la batidora en un bol, hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa. Agregue la vainilla; añada la harina y el cacao y remuévalo todo bien.
2 Forme una bola con la masa y extiéndala sobre una superficie enharinada hasta dejarla de 5 mm de grosor. Córtela en barritas, discos u otras figuras.
3 Páselas a bandejas engrasadas, pínchelas con un tenedor y hornéelas 25 minutos a 150°C, hasta que estén firmes y doradas. Déjelas enfriar y decórelas.

CONSEJO
El azúcar vainillado se vende en tarros, pero si desea prepararlo en casa, compre vainas de vainilla en una tienda de productos naturales, introduzca 2 ó 3 en el azúcar y déjelo unas semanas para que se aromatice.



Cuadradas con guindas

Cuadrados con guindas

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
35 minutos
Para unas 24 unidades

1¾ taza de harina
½ taza de azúcar glas
2½ cucharadas de cacao
250 g de mantequilla en dados

Cobertura
30 g de mantequilla
⅓ taza de azúcar extrafino
1 cucharada de leche
1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
⅓ taza de sultanas
100 g de guindas picadas
¼ taza de nueces picadas

1 Tamice la harina, el azúcar glas y el cacao en un bol. Añada la mantequilla y trabájelo con los dedos hasta que la mezcla parezca migas de pan gruesas.
2 Viértala en una bandeja de 18 x 28 cm, engrasada, y hornéela durante 15 minutos a 200°C.
3 Para la cobertura: Funda la mantequilla en un cazo pequeño, vierta el azúcar, la leche y la vainilla y retírelo del fuego. Agregue la fruta y los frutos secos y déjelo enfriar un poco.
4 Esparza la mezcla sobre la masa y hornéelo a 180°C de 15 a 20 minutos.

Córtelo en cuadrados o en forma de barritas y guárdelos en un recipiente hermético.

CONSEJO
Si desea elaborar la receta de la mantecada tradicional escocesa, envuélvala y líela con una cinta a cuadros, o bien preséntela en una cajita decorada con cuadros escoceses.

Mantecada rápida

Tiempo de preparación:
10 minutos
Tiempo de cocción:
60 minutos
Para unas 30 unidades

2 tazas de harina
1/2 taza de azúcar glas
250 g de mantequilla fría, cortada en 8 trozos
azúcar extrafino para espolvorear

1 Mezcle la harina con el azúcar glas en el recipiente de la batidora durante unos segundos.
2 Añada los dados de mantequilla y bátalo unos 30 segundos de manera intermitente hasta que la mezcla parezca migas de pan finas. Siga batiendo hasta que la mezcla se pegue a las hojas de la batidora.
3 Vuelque la masa en un molde cuadrado de 23 cm. Déle forma de bola y prénsela contra el molde. Pínchela con un tenedor y marque las porciones.
4 Hornéela de 50 a 60 minutos a 150°C o hasta que esté firme y ligeramente dorada. Retírela del horno y espolvoréela con azúcar.
5 Córtela en porciones mientras esté todavía caliente y déjela enfriar en el molde unos 2 ó 3 minutos. Pásela a una rejilla metálica para que se enfríe del todo y guárdela en un recipiente hermético.

Cuadrados de almendra

Tiempo de preparación:
25 minutos
Tiempo de cocción:
50 minutos
Para unas 16 unidades

1 1/4 tazas de harina tamizada
1/3 taza de azúcar extrafino
125 g de mantequilla

Relleno
1/2 taza de almendras molidas
2 cucharadas de azúcar
60 g de mantequilla
1 huevo
2 cucharaditas de ralladura de limón
1 cucharada de harina

1 Mezcle la harina y el azúcar en un bol. Añada la mantequilla y trabájelo con los dedos, hasta que la mezcla parezca migas de pan. Prense la mitad de la masa contra el fondo de un molde cuadrado de 20 cm; reserve la otra mitad. Hornéelo a 180°C unos 10 minutos, retírelo y déjelo enfriar un poco.
2 Para el relleno: Bata las almendras, el azúcar y la mantequilla en un bol, hasta obtener una crema. Añada el huevo, la ralladura de limón y la harina; remuévalo bien. Extienda el relleno sobre la masa medio cocida, espolvoree con la mezcla de harina restante y prénselo.



Mantecada rápida, Cuadrados de almendra

3 Hornéelo a 180°C de 35 a 40 minutos o hasta que la cobertura esté dorada y el relleno firme. Déjelo enfriar en el molde y córtelo en cuadrados. Si lo desea, decórelo con almendras blanqueadas y nápelo con chocolate fundido.

Mediaslunas

Tiempo de preparación:
25 minutos + tiempo de refrigeración
Tiempo de cocción:
12 minutos
Para unas 30 unidades

220 g de mantequilla
1/3 taza de azúcar extrafino
2 1/4 tazas de harina tamizada
185 g de almendras molidas
1 cucharadita de sucedáneo de esencia de vainilla
azúcar vainillado

1 Bata la mantequilla y el azúcar con la batidora hasta obtener una masa cremosa. Agregue la ralladura de limón, la harina tamizada, las almendras molidas y la esencia; forme una masa fina, envuélvala en papel encerado y refrigérela hasta que esté firme.
2 Moldéela en bastones del grosor de un dedo y córtelos en porciones de 2,5 cm. Moldee éstas en bastones de 5 cm de largo y déles forma de media luna.
3 Dispóngalas en bandejas de horno engrasadas y hornéelas a 150°C durante 12 minutos, o hasta que empiecen a dorarse. Espolvoréelas con azúcar vainillado, cuando estén todavía calientes; guárdelas en un recipiente hermético.

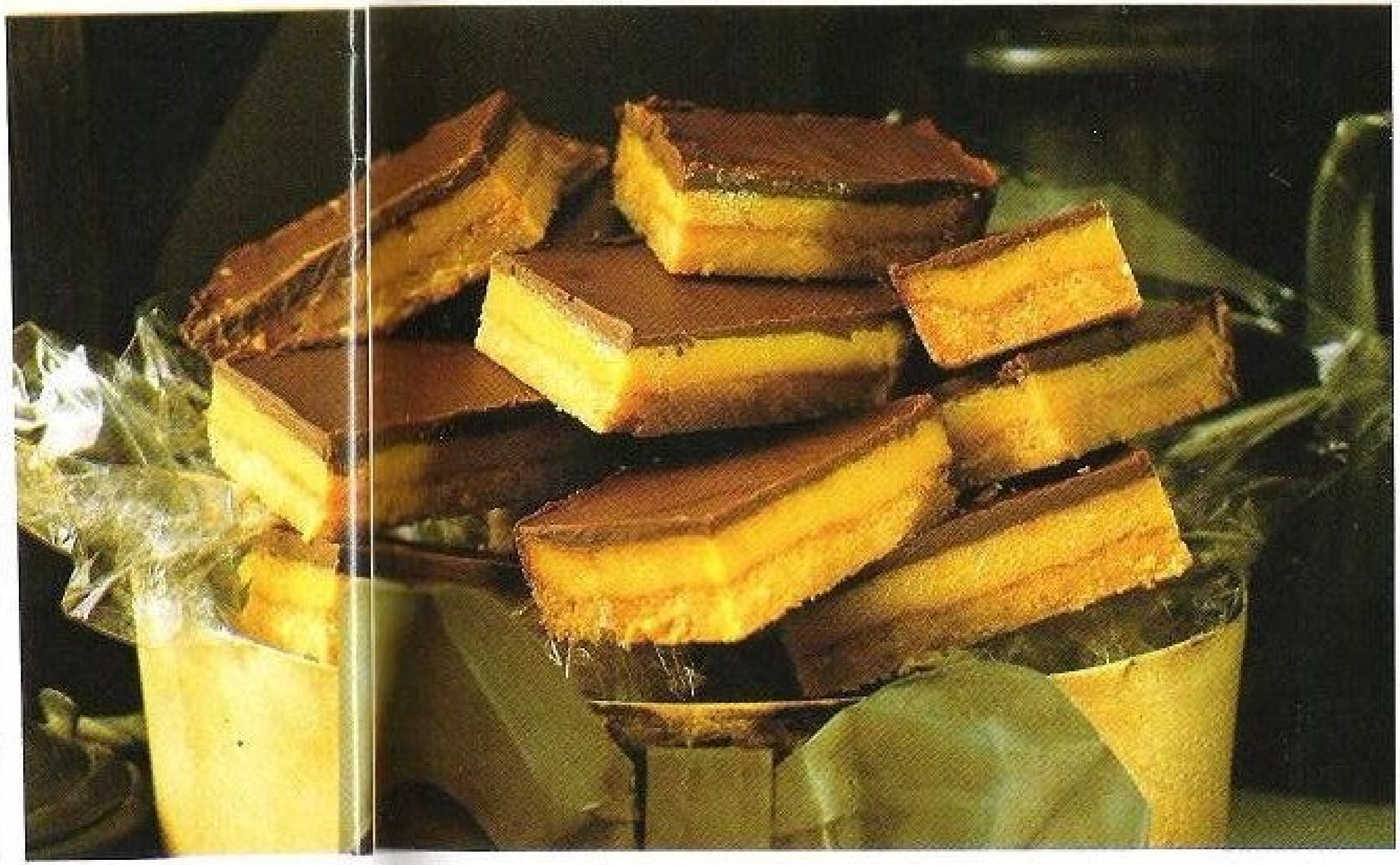


Tiras de mermelada

Tiempo de preparación:
20 minutos
Tiempo de cocción:
40 minutos
Para unas 24 unidades

1 1/4 tazas de harina tamizada
3/4 taza de azúcar moreno
125 g de mantequilla
3/4 taza de mermelada de melocotón o albaricoque

1 Mezcle la harina tamizada y el azúcar en un bol. Frote los ingredientes con los dedos, junto con la mantequilla, hasta que la masa parezca migas de pan. Extienda la mitad en un molde cuadrado de 20 cm.
2 Esparza la mermelada por encima con cuidado, espolvoréela con la mezcla de harina reservada y presiónela ligeramente.
3 Hornéela a 180°C de 35 a 40 minutos o hasta que empiece a dorarse. Déjela enfriar en el molde y córtela en tiras. Guárdelas en un recipiente hermético.



Mantecadas con caramelo

Mantecadas con caramelo

Tiempo de preparación:
30 minutos
Tiempo de cocción:
50 minutos
Para unas 16 unidades

Mantecada
1 taza de harina tamizada
1/2 taza de azúcar moreno
1/2 taza de coco rallado
125 g de mantequilla

Relleno de caramelo
60 g de mantequilla
2 cucharadas de jarabe de caña de azúcar
400 g de leche condensada

Cobertura de chocolate
125 g de chocolate para cocinar troceado
60 g de mantequilla

1 Mezcle la harina tamizada, el azúcar y el coco en un bol. Añada la mantequilla fundida y páselo a una fuente de horno de 28 x 18 cm, engrasada. Hornéelo a 180°C entre 25 y 30 minutos o hasta que se dore.
2 Para el relleno: Derrita la mantequilla en un cazo a fuego lento. Agregue el jarabe y la leche condensada y viértalo sobre la base cocida; hornéelo todo unos 20 minutos. Déjelo enfriar.
3 Para el glaseado: Derrita la mantequilla y el chocolate en un bol al baño María; remuévalo. Espárzalo sobre el relleno de caramelo. Marque las porciones mientras se enfría y refrigérelo hasta que esté bien firme. Guárdelo en un recipiente hermético.

CONSEJO
El secreto de una mantecada tierna y crujiente a la vez reside en el amasado; trabaje bien la masa hasta dejarla muy fina.